

## INTRODUCTION



« Bon appétit ! » est l'une de ces expressions courtoises qu'il est opportun d'employer lorsque l'on mange en compagnie. Un tel souhait exprimé à ses commensaux peut être perçu comme une preuve de bonnes manières. Toutes les sociétés possèdent leurs règles de bienséance ; la Grèce ne fait pas exception. *Eudeipnias*<sup>1</sup>, « heureux festin ! », est une formule analogue qui peut être utilisée par le mangeur grec en signe de respect envers ses convives, après la consécration de la nourriture.

L'acte alimentaire est un acte à la fois biologique, social et culturel. Il se décline en diverses activités, allant de la stratégie d'accès à la nourriture jusqu'à la séparation des personnes s'étant réunies pour partager un repas – pensons au choix de la nourriture, aux modes de préparation, au partage, à la mise en bouche et aux actions cérémonielles qui marquent la fin de la prise alimentaire, voire qui préparent les repas à venir. Les variations peuvent se décliner à l'infini – ce qui n'empêche pas qu'il puisse y avoir des convergences entre les différentes cultures.

En ce qui concerne plus spécifiquement la Grèce ancienne, les hellénistes doivent composer avec une documentation partielle et bien souvent insuffisante. Dans ce contexte, procéder à des généralisations à propos des manières de table sur l'ensemble des régions de la Grèce, à différentes époques, constituerait une faute de méthodologie. Les Grecs eux-mêmes étaient conscients des coutumes régionales et des variations temporelles<sup>2</sup>. Nos documents

1. Harmodios de Lépréatès, *FGrH* 319 F 1 *apud* Athénée, IV, 149b et XI, 479c.

2. Antiphane, frag. 46 (K.-A.) *apud* Athénée, IV, 142f-143a.

indiquent une grande diversité des comportements, entre le repas assis ou couché, la présence féminine ou son exclusion, l'utilisation ou l'absence d'un cratère pour mélanger le vin et l'eau, pour ne mentionner que ces exemples. C'est à partir de ce constat qu'a été délimité le cadre de ce livre issu d'une thèse de doctorat soutenue à l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne en janvier 2008 qui propose une étude synchronique des pratiques alimentaires au II<sup>e</sup> siècle apr. J-C dans la littérature grecque. Une telle délimitation chronologique permet d'éviter l'écueil de l'anachronisme qui guette le chercheur s'aventurant dans une étude diachronique, en voici les bases théoriques.

## Les manières de table

Les manières de table sont d'abord une catégorie classificatoire, un concept qui fait sens en français, mais qui possède un équivalent grec, *sumpotiká*, « les questions relatives au banquet », comme on le constate chez Plutarque<sup>3</sup>. Les comportements alimentaires sont régis par des normes qui, dans le cadre du repas, sont qualifiées de *sumpotikoí nómoi*. Ces notions diffèrent de la catégorie de la « civilité » étudiée par Norbert Elias, qui comporte un aspect discuté, tendancieux, sur lequel je reviendrai dans le cadre de ce travail. Une approche minimaliste de l'analyse des sources consisterait à affirmer que nos catégories classificatoires créent les liens entre des phénomènes qui n'ont, *a priori*, aucun rapport entre eux. Dans le cas présent, une approche conceptualiste est plus appropriée, car elle implique le présupposé qu'il est possible d'appréhender la société grecque – et romaine – par un concept comme les « manières de table », qui renvoie à des comportements et des gestes codifiés lors de l'acte alimentaire. Dans le cas de la Grèce ancienne, cela implique une série de pratiques inculquées et de conventions observées dans le cadre du banquet, pratiques qui n'ont parfois aucun équivalent exact dans notre culture : sacrifices<sup>4</sup>, libations, séparation du boire et du manger, ségrégation sexuelle, divertissements et activités érotiques.

Il est illusoire de croire à la permanence des pratiques alimentaires en Grèce ancienne : les coutumes des héros homériques ne sont pas celles des Athéniens de l'époque classique ni celles des contemporains de Plutarque. Il n'y a rien de tel que *la Grèce*, mais bien des « Grèces » et des Grecs qui ont des rapports différents à la nourriture et adoptent des coutumes diffé-

3. Plutarque, *Propos de table*, II, 1, 629d.

4. Le concept de sacrifice – et de libation – est, en lui-même, une abstraction de l'acte religieux qui consiste à mettre à mort un animal, souvent dans une perspective alimentaire.

rentes, selon les époques et les régions<sup>5</sup>, dissimilitudes qui sont les résultats de processus historiques et culturels. Les habitudes alimentaires ont changé en Grèce ancienne; Plutarque et Athénée s'en indignent parfois, mais leurs exaspérations entrent dans le cadre de jugements de valeur, analysés dans ce travail.

Afin que le corpus documentaire soit homogène, il a été circonscrit aux sources littéraires grecques de la période de l'hellénisme impérial – époque un peu délaissée par les hellénistes. J'ai choisi plus particulièrement trois auteurs qui accordent une place conséquente aux pratiques alimentaires dans leur œuvre: Plutarque, Lucien et Athénée. Comme le disait Alain Bresson, « toute périodisation a sa part d'arbitraire »<sup>6</sup>. Néanmoins, ces trois auteurs permettent, il me semble, de reconstituer un ensemble de pratiques alimentaires et comportementales cohérent, qui correspond à cette époque particulière de l'histoire grecque, l'Empire, aux environs du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.

Cette délimitation chronologique, précise, laisse place paradoxalement à une grande latitude, car ces auteurs, contemporains au courant littéraire de la Seconde Sophistique, utilisent fréquemment des arguments provenant d'autorités littéraires appartenant au passé. La considération de leur pratique discursive permet ainsi, lorsque faire se peut, de réfléchir à la permanence de certaines pratiques, règles et coutumes, qui semblent s'inscrire dans la longue durée, et aux changements, mais elle permet surtout une analyse des techniques discursives qui caractérisent les auteurs de cette époque.

Autant que possible, j'ai tenté de rendre compte de l'œuvre complète de ces auteurs, même si quelques ouvrages sont plus souvent cités: les *Propos de table* et le *Banquet des sept sages* de Plutarque, *Le Banquet ou les Lapithes* et *Au service des Grands* de Lucien et les quinze volumes des *Deipnosophistes* d'Athénée. Un tel corpus documentaire, au demeurant partiel, pourrait être critiqué, mais, ce travail ne prétend pas à l'exhaustivité. Inévitablement, nos conclusions seront partielles mais tout de même représentatives des comportements alimentaires de l'époque de la Seconde Sophistique, tels qu'ils ont été indiqués par ces auteurs. Par ailleurs, il serait utile de croiser ces résultats avec des documents non littéraires (de nombreuses données épigraphiques, archéologiques et iconographiques ont été négligées) et les discours des auteurs latins et chrétiens qui, à cause de l'énormité des corpus, n'ont pu être que partiellement utilisés dans le cadre de ce travail. Toutefois, j'estime que

5. Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, Rome, 1992. Les sociologues étudient également les mutations des comportements alimentaires. Voir: Poulain, J.-P., *Manger aujourd'hui*, Toulouse, 2002, p. 10 sq.

6. Bresson, A., « La conjoncture du II<sup>e</sup> siècle a.C. », dans Bresson, A., Descat, R. (dir.), *Les cités d'Asie Mineure occidentale au II<sup>e</sup> siècle a.C.*, Bordeaux, 2001, p. 11.

nos trois auteurs offrent une vision suffisamment représentative des enjeux de leur époque, à tout le moins ceux qui concernent les élites de l'Empire. Ce corpus se justifie surtout par l'impressionnant recoupement des témoignages et des opinions des trois auteurs ; en ce qui concerne les manières de table, très peu de points de divergence peuvent être dégagés. Cette constatation consolide l'impression d'une grande uniformité de la culture gréco-romaine à cette époque, commune à un Grec de Chéronée, à un « Barbare » de Syrie et à un Grec d'Égypte habitant à Rome.

Malgré cela, les styles littéraires et les objectifs de ces auteurs diffèrent. Le travail de l'historien, dans de telles circonstances, est de servir d'intermédiaire, de filtre. L'œuvre de Plutarque a surtout une vocation didactique et moralisatrice. En ce qui concerne Lucien, il faut analyser ses ouvrages individuellement, car ses pratiques énonciatives varient beaucoup ; il est avant tout un satiriste ridiculisant certaines pratiques et certains groupes d'individus. *Le Banquet ou les Lapithes* est le cadre d'un véritable renversement des bonnes manières. Athénée présente une collection de citations mises en scène à travers une discussion semi-fictive de savants lors d'un banquet et propose une œuvre d'érudition, à l'instar de certains de ses prédécesseurs, comme Pline l'Ancien et Aulu-Gelle.

Une des principales caractéristiques de la littérature grecque du II<sup>e</sup> siècle apr. J-C repose sur l'utilisation d'autorités littéraires appartenant au passé, à titre d'argumentaire. Les auteurs cherchent dans les œuvres d'autrefois des réponses à des préoccupations bien de leur époque. Ils s'inspirent des formes littéraires du passé, en l'occurrence, du « banquet littéraire », dont la trame narrative rappelle le déroulement d'un véritable *sumpōsion*, avec sa nourriture, son vin, ses divertissements, mais surtout ses discussions, raconté pour l'occasion à un correspondant.

Les *Propos de table* de Plutarque sont le cadre de discussions probablement réelles entre convives qui conversent sur divers sujets, dont l'étiquette à table. Sur ce point, le compte rendu de ces propos possède une caractéristique didactique indéniable, tel le *Banquet des sept sages*, ouvrage dans lequel les personnages discutent de sujets divers et de comportements exemplaires ou déviants à table. Quant à Lucien, il affectionne les portraits stéréotypés, voire grotesques, de personnages plus vrais que nature qui, par leurs frasques, jouent sur le registre du renversement. Nonobstant, les actions des personnages de Lucien ne sont guère éloignées des comportements qu'il observe autour de lui et qu'il reproche à ses contemporains. Enfin, Athénée, utilisant la citation, évoque surtout des coutumes appartenant à des époques anciennes mais propose néanmoins, à l'occasion, ses propres commentaires sur les pratiques contemporaines. En effet, il exprime parfois explicitement ses états d'âme à son correspondant Timocrate, mais également par l'intermédiaire

de personnages qui, dans le cadre de discussions entre eux, émettent des réflexions sur des coutumes anciennes et contemporaines.

Je précise enfin que, dans les sociétés grecque et romaine, le repas revêt un caractère rituel. Nos sources mentionnent surtout la prise alimentaire la plus importante de la journée, celle du soir, à tout le moins dans sa forme cérémonielle, le banquet<sup>7</sup>. Ce mot, en français, renvoie à des pratiques multiples et à un vocabulaire pléthorique en langue grecque<sup>8</sup>. Mais force est de constater que les sources littéraires de la période étudiée dans le cadre de ce travail évoquent presque exclusivement le repas du soir entre amis, le banquet.

Cette étude se consacre à l'analyse des discours sur les normes alimentaires, les préceptes de bonnes manières, mais également les transgressions. Même si l'analyse lexicale peut être révélatrice d'une conception culturelle des pratiques alimentaires, dans ce travail, l'analyse des termes indiquant le repas, la beuverie, la convivialité et l'évolution de leur champ sémantique respectif n'a pas été privilégiée. Au-delà des mots, les pratiques et les discours constituent les objets d'études.

Des précautions méthodologiques particulières sont nécessaires, car un corpus littéraire crée inévitablement une vision surdéterminée de la réalité – ce qui est appelé en sociologie la lecture « constructiviste »<sup>9</sup>. Il est parfois possible, par la comparaison de différentes informations, de distinguer certains points communs concernant les pratiques et les croyances d'individus. Il n'est jamais aisé de départager les valeurs, les normes et les opinions à partir de témoignages littéraires. Les règles, les attentes et le conformisme peuvent varier en fonction de l'âge, du sexe et du statut social des individus, mais également de la place d'une personne au sein d'un groupe.

L'analyse se heurte donc à la difficulté d'évaluer les interactions entre la culture et l'individu ou, dit autrement, la représentativité d'une réalité culturelle partagée par un groupe d'individus, appartenant à une même communauté, composée de groupes et sous-groupes souvent imprécis, et le témoin. Pour citer Fernand Braudel : « L'Homme ne se réduit jamais à un personnage qu'on pourrait saisir dans une simplification acceptable. C'est le faux rêve des

7. J'utilise le terme français « banquet » avec la signification générique de repas de début de soirée. J'accorde également aux termes *sumpósion* et *cena* une connotation générique, même si *sumpósion* peut désigner en grec la beuverie rituelle après le repas du soir. Pour indiquer spécifiquement la première ou la deuxième partie du banquet grec, j'utilise les termes *deípnon* et *pótos*.

8. À ce sujet, voir : Murray, O., « The Symposium as Social Organisation », dans Hägg, R. (éd.), *The Greek Renaissance of the Eighth Century B.C.*, Stockholm, 1983, p. 196 ; Vössing, K., *Mensa Regia*, Munich/Leipzig, 2004, p. 28 et note 5 ; Paul, G., « Symposia and Deipna », dans Slater, W.J. (éd.), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, 1991, p. 158.

9. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, 2005 (2002), p. 246.

uns et des autres. À peine le saisit-on sous son plus simple aspect que l'homme se réaffirme dans sa complexité habituelle »<sup>10</sup>.

Il est fondamental de s'interroger sur le caractère individuel de chaque auteur et sur sa capacité à reproduire ou non les acquis culturels. Pour ce faire, il faut étudier l'ensemble d'une œuvre afin d'appréhender les caractéristiques singulières du témoignage. Il convient donc de réfléchir sur les intentions de l'auteur. Il est aussi nécessaire de confronter plusieurs auteurs pour distinguer les différences et les similitudes, les aspects du discours qui peuvent potentiellement informer sur des opinions partagées ou personnelles. La perception des mœurs d'autrui peut à la fois renvoyer à des conventions, inhérentes à la culture de l'individu, mais également à sa propre sensibilité, à titre de personne unique, issue d'une culture mais également d'un cheminement personnel. L'individu n'est jamais neutre dans sa compréhension du monde et dans ses témoignages. Il est à la fois le témoin du multiple et de l'unique. Il convient, pour reprendre les mots de Lucette Valensi, d'« [...] étudier plutôt la variation des idées et de leur expression ; leur distribution dans les communautés et entre les communautés ; les processus de transmission et de reproduction »<sup>11</sup>.

Il est donc essentiel de demeurer sur ses gardes lorsqu'il est temps d'analyser les discours des auteurs, de ne jamais perdre de vue les objectifs des différents témoignages : l'entreprise moralisatrice de Plutarque, le regard acerbe et critique de Lucien et l'utilisation du passé pour évaluer les pratiques contemporaines chez Athénée. Une juste évaluation de la vie et de l'œuvre de ces auteurs s'impose ainsi, afin de pouvoir distinguer les lieux communs des opinions personnelles.

Depuis plusieurs années, Marcel Detienne est un de ceux qui s'efforcent de promouvoir l'approche comparatiste dans l'étude des sociétés anciennes<sup>12</sup>. Je crois qu'une telle démarche mérite considération dans le cadre d'une étude sur les manières de table. Pour cela, il est cependant nécessaire de « comparer ce qui est comparable », à savoir des comportements à caractère universel<sup>13</sup>. La faim étant un phénomène commun à l'humanité entière, il en découle une déclinaison de comportements alimentaires possibles.

Le comparatisme permet d'évaluer des distinctions spécifiques ou uniques entre différents comportements comparables et d'en dégager des

10. Braudel, F., *Civilisation, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, tome III, Paris, 1979, p. 643.

11. Valensi, L., « L'exercice de la comparaison au plus propre », *Annales HSS*, 57, 2002, p. 29.

12. Detienne, M., *Les Grecs et nous*, Paris, 2005 ; *Comparer l'incomparable*, Paris, 2000.

13. Voir les études de : Jensen, J.S., « Universals, General Terms and the Comparative Study of Religion », *Numen*, 48, 2001, p. 261 ; Paden, W.E., « Universals Revisited: Human Behaviors and Cultural Variations », *Numen*, 48, 2001, p. 280-281.

paradigmes<sup>14</sup>. Il est ainsi plus aisé de comprendre les motivations qui se cachent derrière les comportements. Le principal problème que pose cette méthode est l'utilisation de documents disparates qui n'ont pas été conçus avec les mêmes impératifs, ce qui crée, parfois, des comparaisons hasardeuses – à cause d'aprioris ou d'éléments qui ont pu échapper à l'observateur et qui faussent ainsi l'analyse. Deux faits sociaux similaires appartenant à des sphères culturelles différentes peuvent avoir des fonctions opposées. Il importe donc de comparer des sociétés dont les structures sont proches ; sinon, les éléments semblables doivent être traités comme de simples analogies à caractère subjectif<sup>15</sup>. Les points de comparaison sont fort utiles pour déterminer les distinctions entre les groupes et les sous-groupes, les cultures et les sous-cultures. Cette approche permet à la fois de déterminer les spécificités des pratiques, mais également les modifications dans le temps.

Ainsi, un certain nombre de comportements alimentaires appartenant à des cultures autres que le monde gréco-romain sont signalés dans cette étude, surtout en guise d'introduction à différentes sections ; les exemples cités permettent d'évaluer des points de convergences et de divergences. La comparaison suscite la création de catégories facilitant la compréhension de mécanismes relatifs à certains comportements de manière heuristique. Mais elle a également ses limites, car les coutumes font sens dans leur propre contexte historique et culturel<sup>16</sup> ; chaque variation, même minime, possède des éléments significatifs<sup>17</sup>.

L'historien des sociétés exogènes peut difficilement penser avec des catégories qui ne sont pas les siennes. Penser une société autre à partir de ses propres catégories crée des distorsions. De plus, l'utilisation de concepts généraux pour l'étude de multiples sociétés atténue les subtilités des pratiques relatives à une culture, société dans laquelle ses propres paradigmes font sens, suite à une longue élaboration locale, souvent en contact avec d'autres cultures<sup>18</sup>. La différence doit s'étudier justement en comparaison avec ce qui semble *a priori*

- 
14. Haupt, H.-G., « Comparative History », dans Smelser, N.J., Baltes, P.B. (éd.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 4, Amsterdam, 2001, p. 2400. La comparaison en histoire a donc quatre fonctions, comme le mentionne Haupt : heuristique, contrastive, analytique et distanciatrice.
  15. Mendras, H., *Éléments de sociologie*, Paris, 2003 (1978), p. 130 ; Hartog, F., *Le miroir d'Hérodote*, nouv. éd., Paris, 2001 (1991), p. 355.
  16. Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, 1982, p. 2.
  17. Paden, W.E., « Universals Revisited: Human Behaviors and Cultural Variations », *op. cit.*, p. 276 ; Green, N.L., « Religion et ethnicité », *Annales HSS*, 57, 2002, p. 132 ; Segal, R.A., « In Defense of the Comparative Method », *Numen*, 48, 2001, p. 348-349.
  18. Paden, W.E., « Universals Revisited: Human Behaviors and Cultural Variations », *op. cit.*, p. 276-277 et 289.

similaire afin, par la suite, de distinguer les particularités, relativement à leur contexte historique, culturel, géographique, politique et économique. Notre concept de « manières de table » n'a pas nécessairement d'équivalent exact en Grèce ancienne, mais il est possible de rencontrer des « actions sociales » qui s'en rapprochent dans les textes anciens. À partir de cette prémisse, je me suis demandé si les Grecs concevaient les comportements alimentaires également en fonction des convenances, de ce qui est bienséant ou considéré comme déplacé. Sur ce point, je suis affirmatif. Le chapitre II s'attachera à montrer que c'est le cas.

Il ne s'agit pas, cependant, de présupposer – à la manière des philosophes qui aiment bien donner à la Grèce la paternité de la philosophie occidentale moderne – que les comportements alimentaires de la Grèce ancienne sont à l'origine de la conception occidentale des manières de table. En effet, il est inexact d'attribuer à une période où apparaissent les premiers témoignages littéraires l'origine de pratiques qui ne sont pas apparues *ex nihilo*. Forme littéraire à l'origine de la tradition occidentale des manuels du même nom, le manuel de bienséance apparaît bel et bien en Grèce au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., mais les pratiques alimentaires et les mœurs de la Grèce ancienne demeurent éloignées des nôtres ; elles appartiennent à une réalité sociale différente.

Ci-après, je propose un tour d'horizon théorique et historiographique des études provenant de diverses disciplines des sciences humaines sur les comportements alimentaires, suivi d'une critique du concept de manière de table, tel qu'il apparaît dans les travaux de Norbert Elias. En effet, je désire montrer comment la perspective évolutionniste de ce sociologue est inadaptée à l'analyse du thème des manières de table en histoire ancienne.

## Se nourrir, un acte social

L'être humain ne sélectionne pas uniquement sa nourriture selon des critères nutritionnels, mais également en fonction de facteurs psychologiques et culturels ; pour citer Igor de Garine : « Ses options alimentaires sont soumises à ce que l'on pourrait appeler un arbitraire culturel dans lequel les exigences nutritionnelles n'apparaissent que comme quelques-uns des multiples éléments qui motivent un choix »<sup>19</sup>. « L'Homme est consommateur de symboles autant que d'aliments », comme l'écrivait le médecin Trémolières<sup>20</sup>.

19. De Garine, I., « Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table », dans Poirier, J. (dir.), *Histoire des mœurs*, tome I, vol. 2, Paris, 1990, p. 1453.

20. Trémolières, J., *Partager le pain*, Paris, 1978, p. 316. Voir aussi Rozin, P., « Food Preference », dans Smelser, N.J., Baltes, P.B. (éd.), *International Encyclopedia of the Social and*



Enfin, pour reprendre la métaphore de L.A. White, l'être humain est le seul animal capable de différencier de l'eau bénite d'une eau ordinaire<sup>21</sup>.

Dans de nombreuses sociétés, la production et la consommation de nourriture constituent la principale préoccupation quotidienne, les autres activités de la vie sociale et humaine leur sont souvent liées, de même que les croyances, les mythes, les rites religieux, les relations sociales, voire politiques<sup>22</sup>. Par conséquent, les comportements alimentaires sont souvent le meilleur vecteur de faits sociaux permettant d'appréhender une société, les pratiques alimentaires pouvant concourir à l'ordonnance des relations sociales. L'anthropologue de terrain Miriam Kahn le souligne fort bien en citant les mots que lui disait son hôtesse de Wamira, en Mélanésie: « La nourriture est notre vie. Nous plantons nos semences. Par la suite, nous récoltons et faisons des festins. Enfin, nous les replantons à nouveau. Voilà comment nous vivons. Tu dois porter ton attention sur la manière avec laquelle nous cultivons la terre et nous faisons bombance, et tu sauras par la suite tout ce qu'il y a à savoir sur nous ! »<sup>23</sup>.

En Occident, même si nos préoccupations quotidiennes modernes ne sont plus vraiment accaparées par le besoin de produire et de se procurer de la nourriture, il n'en demeure pas moins que les rites associés à l'alimentation sont toujours aussi codifiés, complexes et significatifs sur le plan social. « Tous les domaines d'une culture sont susceptibles d'influencer les comportements alimentaires et la gastronomie » comme le mentionne Igor de Garine, rappelant que l'acte de s'alimenter illustre très bien ce que Marcel Mauss pourrait présenter comme un « fait social total » ou un « phénomène social total », expression proposée par Edgar Morin à titre d'activité structurant le social<sup>24</sup>. La culture culinaire est le reflet d'une société comme le formulait Lévi-Strauss: « Ainsi peut-on espérer découvrir, pour chaque cas particulier, en quoi la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins qu'elle se résigne, toujours inconsciemment, à y dévoiler ses contractions »<sup>25</sup>.

---

*Behavioral Sciences*, vol. 8, Amsterdam, 2001, p. 5719; Apfeldorfer, G., « Manger, le soi et le non-soi », dans Id. (dir.), *Traité de l'alimentation et du corps*, Paris, 1994, p. 7.

21. White, L.A., *The Evolution of Culture*, New York, 1959, cité chez de Garine, I., « Culture et nutrition », dans Fischler, C. (éd.), *Communications*, 31, 1979, p. 72.
22. Voir Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, Rome, 1992, p. 436.
23. Kahn, M., *Always Hungry, Never Greedy*, Prospect Heights (Ill.), 1994 (1986), p. 1 (traduction personnelle).
24. De Garine, I., « Les modes alimentaires », *op. cit.*, p. 1456; Morin, E., *Le paradigme perdu*, Paris, 1973, p. 191-192 et 218.
25. Lévi-Strauss, C., cité par de Garine, I., « Les modes alimentaires », *op. cit.*, p. 1599.

Les choix et les comportements alimentaires forment un système de communication<sup>26</sup>. L'aliment et l'acte alimentaire ne doivent pas être étudiés pour eux-mêmes, mais bien dans leur contexte socioculturel ; ils entrent dans un réseau de signifiants complexes sous-jacents à un univers culturel unique appartenant à un espace temporel et géographique. L'aliment, pris dans son contexte, transmet ainsi des informations comme le rappelle Roland Barthes : « Car dès qu'un besoin est pris en charge par des normes de production et de consommation, bref dès qu'il passe au rang d'institution, on ne peut plus dissocier en lui la fonction du signe de la fonction [...] »<sup>27</sup>. Ce qu'on mange et la façon de manger, le *paraître alimentaire*, sont des outils de communication, des signes<sup>28</sup>.

« Man ist, was man isst » ; l'incorporation de l'aliment est solidaire du phénomène identitaire<sup>29</sup>. L'importance de la prise alimentaire quotidienne pour la survie des individus et du groupe explique l'ampleur symbolique qu'occupe la prise de nourriture dans l'univers cognitif et symbolique des êtres humains<sup>30</sup>. Les choix alimentaires peuvent illustrer les origines culturelle, sociale, économique, religieuse voire historique des individus, mais également leur éducation, leurs réseaux d'appartenance et leurs prétentions sociales. Manger peut être aussi une question d'apparat par la consommation de mets « marqueurs de classe ». Le choix de nourriture et les cérémonials codifiés contribuent à la définition d'une culture et des différents groupes d'appartenance à l'intérieur d'une communauté, l'acte alimentaire se déclinant selon de nombreuses règles sociales et arbitraires. L'apprentissage et la reproduction des codes comportementaux participent au phénomène de la reconnaissance sociale.

26. Barthes, R., « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales ESC*, 16, 1961, p. 979 ; Bourdieu, P., *La distinction*, Paris, 1979, p. 210 ; Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, Toulouse, 2002, p. 137 ; Johnsson, M., *Food and Culture among Bolivian Aymara*, Uppsala, 1986, p. 15.

27. Barthes, R., « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *op. cit.*, p. 980.

28. Poulain, J.-P., *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, thèse, Université Paris VII, 1985, p. 24 ; Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 110.

29. Fischler, C., *L'Homnivore*, Paris, 2001 (1990), p. 66 ; Johnsson, M., *Food and Culture among Bolivian Aymara*, *op. cit.*, p. 14 ; Jeanneret, M., *Des mets et des mots*, Paris, 1987, p. 48. Voir aussi l'aperçu bibliographique de Flandrin, J.-L., Montanari, M., « Introduction », dans Id. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 13.

30. Kahn, M., *Always Hungry, Never Greedy*, *op. cit.*, p. 149.

## La bienséance

Selon un manuel anonyme de l'époque victorienne, la connaissance des manières de table crée une séparation entre les gens du groupe social dominant et les gens des classes inférieures<sup>31</sup>. Le partage de règles communes permet, par la même occasion, la reconnaissance de ses semblables. Chez les membres de l'élite, le partage des mêmes codes crée une distinction qui génère ainsi un sentiment d'exclusivité. Comme le souligne Pauline Schmitt Pantel, « les mœurs contribuent à cette "distinction" qui exprime sur le plan symbolique la domination sociale »<sup>32</sup>. Inévitablement, il existe très souvent une volonté de reproduction des comportements des membres du groupe social dominant, en reconnaissant une primauté aux valeurs et aux pratiques qui caractérisent ce groupe. Or, il n'est jamais facile d'accéder à un nouveau milieu qui nécessite parfois l'apprentissage de règles fort contraignantes.

Des comportements dissemblables ont été des éléments de distinction fondamentaux entre bourgeoisie et aristocratie, la possession de richesse n'étant pas toujours un critère de distinction suffisant pour différencier les deux groupes (sous l'Empire romain par exemple). Il est vrai que les repas formels, dont le cérémonial peut être parfois fort éloigné des pratiques liées à la consommation quotidienne de nourriture, demandent une connaissance de codes et une certaine pratique pour assurer l'aisance ; l'étiquette ne répond pas nécessairement à des fonctions pratiques, mais bien souvent à une mise en spectacle des individus. On reconnaît les origines sociales d'un individu à sa façon de manger ; on reconnaît une personne issue d'un milieu populaire « à son "franc-manger" identique à son "franc-parler" »<sup>33</sup>. L'accès à la nourriture permet également une distinction entre les individus en fonction de leur capacité de payer, capacité correspondant plus ou moins fidèlement aux normes de classe, mais qui suscite aussi une compétition entre les individus<sup>34</sup>. Cette logique s'applique à la consommation du poisson en Grèce ancienne

31. Cité chez Visser, M., *The Rituals of Dinner*, Toronto, 1991, p. 80. Pauline Schmitt Pantel évoque un cas intéressant pour Athènes à l'époque classique : l'incapacité de Thémistocle à accorder une lyre ou à jouer de la cithare trahit le fait qu'il n'a pas eu une éducation aristocratique traditionnelle (« L'entrée dans la vie publique des "Hommes illustres" à Athènes à partir des *Vies* de Plutarque », dans Couvenhes, J.-C., Milanezi, S. (dir.), *Individus, groupes et politique à Athènes de Solon à Mithridate*, Tours, 2007, p. 61). Plutarque, *Thémistocle*, 2, 4 ; *Cimon*, 4, 5.

32. Schmitt Pantel, P., « Mœurs et identité politique à Athènes au v<sup>e</sup> siècle : l'exemple des gouvernants d'après Plutarque », *REA*, 108, 2006, p. 81.

33. Gourarier, Z., « Convivialité et civilité », *La table et le partage*, Paris, 1986, p. 89.

34. Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, op. cit., p. 140 ; Johnsson, M., *Food and Culture among Bolivian Aymara*, op. cit., p. 84-85, 87 et 141-142.

(voir chap. V). Il est aussi possible de suggérer une condition sociale qui n'est pas la sienne en consommant des aliments et en adoptant les comportements qui sont normalement associés à un groupe social spécifique<sup>35</sup>.

En 1931, W.E. Mead soulignait le fossé qui existait au Moyen Âge entre riches et pauvres : la principale différence résiderait ainsi dans les modalités d'accès à la nourriture : « [...] le pauvre mange pour survivre, alors que le riche vit trop souvent pour manger »<sup>36</sup>. De nombreux chercheurs n'hésitent pas à combiner la précarité alimentaire et les mauvaises manières. Ainsi, pourquoi les pauvres se soucieraient-ils de la bienséance et des bonnes manières alors que leurs énergies sont employées à se procurer et à produire de la nourriture<sup>37</sup> ? Faut-il pour autant confondre richesse et bienséance ? *A priori*, il n'y a pas de raison de le faire, le cérémonial alimentaire d'une fête de village, quoique bon enfant, comporte ses règles<sup>38</sup>. Luxe, variété des mets et gestuelles élaborées sont très souvent confondus dans les témoignages littéraires : les détracteurs des agissements des élites n'attaquent et ne ridiculisent pas uniquement la table bien remplie de nourritures diverses et variées, voire exotiques, ils s'insurgent aussi contre le cérémonial, le protocole, qui fait partie du processus de distinction sociale. Pour ses contradicteurs, ce luxe est un manquement à la moralité, à la décence, dans un contexte souvent de charité chrétienne dans les sociétés occidentales<sup>39</sup>.

La connaissance de certaines règles de bienséance crée la distinction entre les catégories sociales. Il faut se rappeler que la connaissance de l'étiquette n'est pas innée ; elle doit être enseignée, apprise et assimilée. Comme le témoigne un écrivain américain auteur d'un manuel de bienséance de 1837 : « Je l'ai remarqué expressément chez l'auteur d'un ouvrage sur les bonnes

35. Voir Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class, op. cit.*, p. 141. Évidemment, un même individu peut avoir une position hiérarchique différente (domestique, locale, politique, religieuse, conjugale, militaire, etc.) selon les groupes et les individus avec lesquels il interagit, selon son âge, son sexe, ses droits héréditaires et sa situation socioéconomique. Son accession à différents groupes peut nécessiter l'accomplissement de rites de passage.

36. Mead, W.E., *The English Medieval Feast*, Londres, 1931, p. 9 (traduction personnelle) ; Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class, op. cit.*, p. 135.

37. Cosman, M.P., *Fabulous Feasts*, New York, 1976, p. 105. Voir aussi : Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class, op. cit.*, p. 135.

38. Il faut faire attention à la définition des « bonnes manières ». Il n'y a pas que les membres de l'élite qui possèdent de bonnes manières, mais bien toute personne de tout groupe socioéconomique qui manifeste la volonté de respecter les règles de bienséance du groupe, contrairement à ce que disent certains qui voient chez les membres des classes privilégiées les seules personnes habilitées à se comporter en respectant les règles : Mes-sadié, G., « La fourchette a changé le psychisme », *Science et vie*, juin, 1974.

39. Cosman, M.P., *Fabulous Feasts, op. cit.*, p. 105.

manières, qu'« il faut trois générations pour faire le gentilhomme »<sup>40</sup>. Les « parvenus » ont beaucoup de difficultés à assimiler tous les comportements et les connaissances constitutives de l'identité des membres de l'élite ; à Rome, le « Banquet de Trimalcion » de Pétrone ou le *Bourgeois gentilhomme* de Molière pour la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle en France sont de délicieux ouvrages mettant en scène tous les efforts investis par des individus de fortune récente qui tentent d'accéder au milieu le plus huppé de la société, mais qui ne peuvent réussir à camoufler leurs origines modestes, malgré leur acharnement et les moyens financiers investis dans l'achat d'objets et l'apprentissage des comportements discriminants. Ils échouent parce qu'ils ne connaissent et ne maîtrisent pas tous les codes relatifs au groupe social qui n'est pas le leur. L'adoption de comportements associés à des gens et à des groupes sociaux reconnus est une pratique de valorisation personnelle<sup>41</sup>. Le partage de comportements analogues et le respect de certains préceptes créent à la fois un sentiment d'inclusion sociale et de distinction entre différents groupes d'individus.

### La société et l'individu

Aristote définissait l'homme comme « un animal politique » qui est fortement déterminé par son univers social, par sa *pólis*<sup>42</sup>. Le présupposé des sciences sociales et de la thèse de la « psychologie sociale socialisante » est celui de l'importance de la culture qui détermine l'individu, ses choix et ses comportements alimentaires étant influencés par le contexte social. Cette interprétation s'oppose au courant de la « psychologie sociale *psychologisante* » qui place l'individu à l'origine du processus de l'acquisition de connaissances sociales<sup>43</sup>. Le schéma se complique si les besoins biologiques sont ajoutés à l'équation.

40. Cité chez Visser, M., *The Rituals of Dinner, op. cit.*, p. 85 (traduction personnelle).

41. La motivation de l'individu à se présenter dans une attitude qui le valorise socialement a été théorisée par différents chercheurs qui indiquent le caractère naturel et universel d'un tel comportement. Pour certains, l'« illusion positive » consiste à projeter une image embellie de soi comme moyen de favoriser une santé mentale et physique, alors que pour d'autres, ce comportement est un simple mécanisme de protection associé à l'orgueil. Bref, il existe un besoin de dignité, d'affirmation et de reconnaissance sociale, comme le souligne la théorie de l'« affirmation personnelle » de Steele. Voir : Fiske, S.T., « Social Psychology, Theories of », dans Smelser, N.J., Baltes, P.B. (éd.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 21, Amsterdam, 2001, p. 14419.

42. Aristote, *Politique*, I, 1253a.

43. Stryker, S., « Social Psychology, Sociological », dans Smelser, N.J., Baltes, P.B. (éd.),

Dans les recherches les plus récentes, une adéquation réciproque entre les besoins naturels et les présupposés sociaux est proposée pour expliquer les comportements et les choix alimentaires : « Les modèles alimentaires sont apparus comme le résultat d'une longue série d'interactions entre le social et le biologique, comme l'agrégation complexe de connaissances empiriques » pour reprendre les termes du sociologue Jean-Pierre Poulain<sup>44</sup>. Le mangeur opère des choix alimentaires et se comporte en respectant les consensus sociaux – qui peuvent varier, se modifier dans le temps et l'espace, selon des groupes d'individus. L'espace social est le cadre à l'intérieur duquel les individus se comportent en adoptant un certain nombre de tangentes plus ou moins prévisibles à partir d'acquis culturels<sup>45</sup> – mais il ne faut pas sous-estimer le rôle de l'individu, ses besoins biologiques et sa capacité d'innovation<sup>46</sup>. La culture prédétermine néanmoins un certain nombre de choix et de comportements prévisibles.

Le mangeur ne jouit pas d'une liberté totale. « Ainsi, le plaisir pris à manger, trop individuel est-il contingenté. De même, le lieu, l'heure, la manière de manger, le choix des aliments, leur mode de préparation sont-ils rituellement définis », résume le médecin Apfeldorfer<sup>47</sup> ; l'Homme est d'abord guidé par des impératifs socioculturels. Comme l'indique A. Cascardi en se rapportant aux travaux de Moses Finley sur le monde homérique : « Les valeurs fondamentales de la société étaient données, prédéterminées et il en allait de même pour la place de l'individu dans la société ainsi que pour les privilèges et devoirs attachés à son rang »<sup>48</sup>. Bien avant que le prix ou la disponibilité déterminent les choix alimentaires, les individus opèrent des sélections selon des catégories socialement prédéterminées qui indiquent ce qui

---

*International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 21, Amsterdam, 2001, p. 14409 sq. Dans le groupe de la « psychologie sociale socialisante » coexistent trois approches (pas toujours exclusives) qui expliquent la psychologie du processus d'acquisition des comportements sociaux : l'interactionnisme, les échanges à l'intérieur de groupes et la personnalité *versus* la structure sociale (imposition de modèles sociaux et latitude pour les choix de vie).

44. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 245.

45. Bourdieu, P., *La distinction*, *op. cit.*, p. 271-272.

46. Fischler, C., *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 20.

47. Apfeldorfer, G., « Introduction », dans Id. (dir.), *Traité de l'alimentation et du corps*, Paris, 1994, p. 2.

48. Cascardi, A.J., *Subjectivité et modernité*, Paris, 1995 (1992), p. 8 ; Finley, M.I., *Le monde d'Ulysse*, Paris, 1990 (1954), p. 153-154. Pour le psychologue Alan Page Fiske, les individus évaluent leurs rapports sociaux qui constituent la base des sociétés en fonction de quatre modèles implicites : le partage communautaire, les hiérarchies autoritaires, les rapports égalitaires et les prix des marchés, lui permettant ainsi de pouvoir se positionner dans la société, mais aussi de faire preuve d'initiatives et d'interactions sociales. Fiske, A.P., *Structures of Social Life*, New York, 1991, p. 3.

est comestible ou non et comment le consommer à partir d'une échelle de valeur émanant de la culture<sup>49</sup>.

L'apprentissage de possibilités alimentaires et comportementales est d'abord inculqué dès la tendre jeunesse chez l'individu par les parents (processus de transmission intergénérationnelle) et par les pairs (transmission intragénérationnelle), la reproduction des conduites des gens du même groupe social (observation et imitation) devenant de plus en plus importante au fur et à mesure que l'individu progresse en âge<sup>50</sup>. Il y a incorporation des règles et des normes sociales. Ainsi, l'individu est considéré comme un reproducteur social. Une personne peut appartenir à plusieurs groupes et communautés qui participent ainsi à la fabrication complexe de son identité en adoptant certains comportements et affichant certains attributs identitaires, signes, discours et comportements, qui sont destinés aux autres personnes.

L'acceptation de l'individu dans son milieu social suppose le partage de mêmes valeurs, normes, rites et aliments – en somme ce qu'on peut résumer par l'appartenance à la même culture<sup>51</sup>. En Grèce ancienne, par exemple, la participation des citoyens aux mêmes rites religieux – donc le partage des chairs sacrificielles – contribue au positionnement de l'individu dans le cadre communautaire, en opposition avec les autres membres de la société exclus du cérémonial : des Grecs originaires d'autres cités, les Barbares, les esclaves, etc. Refuser le partage, c'est repousser la compagnie des autres<sup>52</sup>. L'identité individuelle se construit ainsi dans le cadre d'une dynamique d'échanges entre l'individu et la collectivité.

49. Rozin, P., « Food Preference », dans Smelser, N.J., Baltes, P.B. (éd.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 8, Amsterdam, 2001, p. 5720 ; Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, op. cit., p. 10. Comme le souligne A.-M. Topalov et G. Apfeldorfer, l'aliment consommé doit recevoir à la fois une reconnaissance *sensorielle et idéelle* : « L'aliment, source de vie et de mort », dans Apfeldorfer, G. (dir.), *Traité de l'alimentation et du corps*, Paris, 1994, p. 25.

50. Fischler, C., *L'Homnivore*, op. cit., p. 91-92 et 101 ; de Suremain, C.-É., Chaudat, P., « Introduction. Des normes à boire et à manger », dans Id. (éd.), *Journal des anthropologues*, 106-107, 2006, p. 9-10 et 13.

51. Fischler, C., *L'Homnivore*, op. cit., p. 36-37.

52. Pour les tenants du « constitutionalisme », l'identité est déterminée par la société et elle se modifie dans le temps et l'espace en fonction des changements sociohistoriques (Calhoun, C., « Social Theory and the Politics of Identity », dans Id. (éd.), *Social Theory and the Politics of Identity*, Cambridge (Mass.)/Oxford, 1994, p. 16). Le principe de l'« essentialisme », quant à lui, réduit l'identité à des catégories « pré politiques » comme la race, le groupe sexuel ou le genre, mais cette approche analytique fait souvent abstraction de paramètres comme le temps, l'espace et d'autres données variables (Somers, M.R., Gibson, G.D., « Reclaiming the Epistemological "Others" », dans Calhoun, C., *Social Theory and the Politics of Identity*, Cambridge (Mass.)/Oxford, 1994, p. 41 et 65).

Il est néanmoins insatisfaisant de présumer que des individus d'une catégorie sociale donnée partagent des intérêts et des comportements identiques<sup>53</sup>. Le mangeur n'est pas unidimensionnel<sup>54</sup>. L'étude d'une personnalité comme celle de Plutarque l'expose, l'individu peut appartenir à plusieurs cercles, il peut avoir des comportements pluriels (voir chap. VI). Il interagit avec son milieu social et peut faire preuve d'initiative, mais à l'intérieur d'habitudes conditionnées et de schémas normatifs – et de ses interactions avec les personnes de son entourage, de ses réseaux de connaissances et de ses groupes d'appartenance – ; il agit en fonction de ses rôles, de sa position sociale et des attentes selon des normes sociales informelles ou explicites<sup>55</sup>. Les interactions entre l'individu et son milieu social se résument donc par deux dynamiques : les forces « centrifuges » et « centripètes »<sup>56</sup>. Ainsi, selon Jean-Pierre Corbeau, « [...] manger, au-delà de la dimension purement nutritionnelle qui ne doit jamais être oubliée, est un moyen d'incorporer *le soi et le non soi*. C'est-à-dire un moyen symbolique de construire, de fortifier ou de modifier son identité en s'inscrivant dans des traditions culturelles, religieuses et éthiques grâce au respect d'un *répertoire gastronomique* ou dans des ensembles plus affectifs (la région d'origine, la famille, etc.) »<sup>57</sup>; « [...] le mangeur est à la fois libre et surdéterminé »<sup>58</sup>. Ainsi, la *socialité* implique une prédétermination des comportements alimentaires des individus et la *sociabilité* évoque la capacité des individus à s'adapter et à interagir avec les autres mangeurs<sup>59</sup>. En somme, « [...] tous les comportements sociaux sont le résultats d'actions et de réactions »<sup>60</sup>. Les comportements alimentaires

53. Somers, M.R., Gibson, G.D., « Reclaiming the Epistemological “Others” », *op. cit.*, p. 67.

54. Il ne faut pas oublier que le mangeur change en fonction des situations auxquelles il est confronté et des différentes périodes de sa vie ; il est trop facile de réduire les individus à des personnalités unidimensionnelles, à des stéréotypes – ce que les chercheurs en sciences sociales font souvent. Il y a donc une pluralité de figures dans une société, voire chez un seul individu : Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 192.

55. C'est ce qui s'appelle « la théorie du rôle » : Fiske, S.T., « Social Psychology, Theories of », *op. cit.*, p. 144-14 ; voir aussi la « relativité conceptuelle » de Somers, M.R., Gibson, G.D., « Reclaiming the Epistemological “Others” », *op. cit.*, p. 38 ; Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 142-143.

56. Corbeau, J.-P., « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie*, 92, 1992, p. 102.

57. Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 85, 118 et 137 ; Bruegel, M., Lauriou, B., « Introduction », dans Id., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, 2002, p. 11.

58. Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 144.

59. *Ibid.*, p. 145.

60. Stryker, S., « Social Psychology, Sociological », *op. cit.*, p. 144-12 (traduction personnelle) ;



sont structurés par l'homme tout comme ils sont structurants<sup>61</sup>. La société influence ses membres, par la même occasion, les individus pensent et modifient la dite société ; ainsi, un fait social ne peut s'expliquer que par un autre<sup>62</sup>.

L'individu partage les pratiques des gens de son groupe parce que cela est normal pour lui, c'est ce qu'il a appris, ce qu'il a pu observer, ce qu'il sait. Ainsi, le rythme des repas, le type de nourriture selon les individus, le lieu et le moment de la journée sont définis, au-delà du facteur biologique, par des facteurs culturels<sup>63</sup>. L'individu a appris et intégré son rôle et son statut à l'intérieur de son (ou de ses) groupe d'appartenance. En revanche, les mécanismes de régulation peuvent être intériorisés au point que l'individu puisse devenir son propre agent de contrôle. Il se comporte en fonction des attentes, d'un *surmoi* social, d'une représentation de sa personne et de la manière dont il pense être perçu par les autres membres de la société, particulièrement par les personnes qui ont de la valeur pour lui<sup>64</sup>. Il adopte ainsi les comportements attendus par les autres membres du groupe, sélectionnant bien souvent le langage, les vêtements, les gestes et la nourriture qui reflètent son identité culturelle et ses groupes d'appartenance sociale, mais également ses aspirations<sup>65</sup>.

Ainsi, de quoi parle-t-on lorsque qu'on étudie les manières de table, concept qui renvoie automatiquement à une normativité, cependant implicite et ambivalente, variant selon les situations, le statut social des individus, le groupe d'âge, la période et/ou la région ? Qu'est-ce que la normalité pour un Grec du II<sup>e</sup> siècle apr. J-C ? Il est sans doute plus exact de se demander quelle normalité ? Pour quels individus ? D'après quel type de témoignage ? La normalité réside dans le « consensus », mais surtout dans le discours et le jugement d'individus considérant certains comportements adéquats, d'autres déviants, selon des jugements de valeur et des acquis culturels. Le jugement est une chose bien personnelle, mais il a aussi la particularité de se fonder sur des consensus qui sont sujets à appréciations. Les groupes de sociabilité sont également source d'influences sur les opinions et les pratiques des individus. Les impressions de globalité, de généralités, sont des extrapolations intellectuelles

---

Gecas, V., « Socialization, Sociology of », dans Smelser, N.J., Baltes, B.P. (éd.), *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 21, Amsterdam, 2001, p. 14526.

61. Fischler, C., *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 389.

62. Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 17.

63. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 233.

64. Voir Felson, R.B., « Reflected Appraisals and the Development of the Self », *Social Psychology Quarterly*, 48, 1985, p. 71-78 ; Gecas, V., « Socialization, Sociology of », *op. cit.*, p. 14526 ; Elias, N., *La dynamique de l'Occident*, Paris, 1991 (1969), p. 270.

65. Johnsson, M., *Food and Culture among Bolivian Aymara*, *op. cit.*, p. 54 ; Bourdieu, P., *La distinction*, *op. cit.*, p. 204.

plutôt que des descriptions objectives et fidèles de la réalité. Il existe ainsi plusieurs points de vue lorsqu'il est question de comportements « normaux ».

Les normes permettent à l'individu de se positionner par rapport à une normalité relative et à évaluer les autres individus à partir de celle-ci<sup>66</sup>. L'individu s'aide inconsciemment de « grilles de classement ». La « normalité ethnographique » pour le chercheur est aussi souvent une réalité « statique » et « figée » qui a l'avantage de permettre d'évaluer la « déviance » ou la « normalité » de certains comportements à partir d'un référent, mais il faut savoir que ce référent est souvent une construction qui n'a pas d'équivalent réel ou d'application telle quelle – il relève de l'utopie. Ce référent peut également connaître plusieurs variations en fonction de l'espace, du temps, des classes sociales, des individus. Il ne faut pas oublier que l'historien est un agent extérieur. Étudiant une société autre que la sienne, il ne connaît ou ne comprend pas nécessairement tous les codes et les symboles nécessaires – sans compter les subtilités linguistiques – à la compréhension de toutes les finesses associées à la compréhension et à l'évaluation de comportements auxquelles procède un observateur de sa propre société. Le problème se complique lorsque ce témoin ou observateur provient d'un milieu exogène et évalue les comportements à partir de ses propres catégories cognitives (voir chap. V)<sup>67</sup>.

L'historien des sociétés anciennes dispose souvent de très peu de documents. Il doit user de stratagèmes méthodologiques pour essayer de dégager des « faits consensuels », car les sources ne sont pas exemptes de jugements de valeur. Dans le cas des manières de table, un nombre suffisant de témoignages peut parfois inciter à penser que certaines pratiques ou règles devaient être largement répandues chez les Grecs, à tout le moins dans certains groupes socioéconomiques. Mais, dans bien des cas, on doit se contenter de dire que certaines pratiques ou préceptes ne sont observables que chez certains auteurs.

Inculqués dès la petite enfance, les comportements alimentaires deviennent une seconde nature pour le mangeur, déterminant les perspectives avec lesquelles il agit et appréhende le monde. Il n'est possible de les discerner qu'en les confrontant à des comportements différents mais du même acabit. C'est la raison pour laquelle les témoignages de voyageurs sur les coutumes des autres peuples sont souvent ethnocentrés, comme le sont aussi les témoignages des auteurs grecs anciens, car ils appréhendent le monde à partir de

66. Auger, R., « Against Idealism/contra Consensus », *Current Anthropolology*, Suppl., 40, 1999, p. S95 ; de Suremain, C.-É., Chaudat, P., « Introduction », *op. cit.*, p. 9-10.

67. Nadeau, R., « La consommation du poisson en Grèce ancienne : excès, faste et tabou », *Food and History*, vol. 4, n° 2, 2006, p. 68-72 ; Hartog, F., *Le miroir d'Hérodote*, *op. cit.*, p. 376-377 ; Jacob, C., *Géographie et ethnographie en Grèce ancienne*, Paris, 1991, p. 64.

leur propre herméneutique. Le travail de l'historien consiste donc à tenter de comprendre les comportements des Anciens à partir de leurs catégories, mais il lui est souvent difficile de faire abstraction des siennes, car il n'est possible de comprendre ce qu'on observe qu'en dialoguant avec ses propres connaissances, ses expériences, sa propre compréhension de la réalité.

Demander à une personne ce qu'elle mange est somme toute une question fort indiscreète. Les sociologues l'ont souvent découvert à leur insu, car une personne décrivant ses habitudes alimentaires sait que la nourriture possède de fortes connotations identitaires et normatives. Les études quantitatives de microsociologie comme celles menées par Jean-Pierre Corbeau indiquent qu'il existe souvent des décalages conséquents entre les témoignages et la réalité<sup>68</sup>. Il y a falsification des témoignages aux questionnaires de sociologues parce que les modèles normatifs influencent les réponses ; le répondant ajuste son discours en fonction de normes jugés plus convenables mais en étant également guidé par la peur d'être catégorisé comme une personne qui ne respecte pas les conventions<sup>69</sup>. Il tente souvent de dissimuler son ignorance ou des comportements « déviants » par des réponses jugées plus conformes à des normes estimées plus légitimes ou, du moins, faisant l'objet d'un consensus reconnu<sup>70</sup>.

La variabilité de la sincérité des témoignages n'annule pas la pertinence d'une étude comme la nôtre ; il est tout de même possible de dégager certains comportements typiques, des règles et des conceptions consensuelles. Les discours se font toujours en fonction d'une normativité relative. Mais il convient de s'interroger sur la fiabilité des témoignages, sur les valeurs de l'informateur et sur ses prises de position, voire sur ses propres sensibilités par rapport à une norme. Il importe de se demander en quoi les discours convergent ou divergent de prescriptions émanant d'une autorité, qu'elle soit littéraire ou conceptuelle, faisant l'objet d'un consensus social.

L'étude des décalages entre les pratiques et les discours résume bien le présent exercice, car les auteurs de nos documents littéraires sont des individus, appartenant à une culture, possédant leurs propres pratiques, croyances, préjugés, aspirations, craintes, et leur propre *agenda* dans le sens latin du terme. Que signifient donc les comportements alimentaires mentionnés dans nos sources ? Quelles sont les intentions des auteurs ? Quels sont les

68. Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, op. cit., p. 69.

69. Voir Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, op. cit., p. 66 ; Douglas, M., « Les structures du culinaire », dans Fischler, C. (éd.), *Communications*, 31, 1979, p. 151.

70. Poulain, J.-P., « Combien de repas par jour ? », dans de Suremain, C.-É., Chaudat, P. (éd.), *Journal des anthropologues*, 106-107, 2006, p. 256 ; Bourdieu, P., *La distinction*, op. cit., p. 365.

jugements de valeur en cause ? Qu'est-ce que les témoins veulent nous cacher de leurs propres comportements ? Une recherche comme celle-ci se doit donc d'être attentive aux décalages entre les témoignages et les pratiques réelles.

## Les études savantes

Dans le cadre de cette étude, loin de moi l'idée de faire un inventaire exhaustif des ouvrages d'historiens et autres savants des sciences humaines sur la question des comportements alimentaires. Après un bref aperçu chronologique, au gré de ce parcours historiographique, je discuterai de façon ponctuelle des éléments pertinents pour mon travail. L'attention accordée aux comportements alimentaires par les chercheurs est relativement récente. Ce phénomène s'explique peut-être par le fait que l'acte alimentaire fut longtemps considéré comme une activité triviale, une pratique quotidienne qui passe presque inaperçue. Associée à la sphère domestique et aux activités féminines, elle relève souvent du domaine familial.

Les études sur le sujet sont apparues à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elles se présentent très souvent sous la forme d'articles encyclopédiques recensant et décrivant certaines pratiques selon une démarche antiquaire comme le définit A. Momigliano, à savoir « un résumé des sources anciennes »<sup>71</sup>. Les premiers chercheurs à vraiment s'intéresser aux comportements alimentaires furent les ethnologues et les sociologues qui, à la jonction des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, se sont préoccupés des questions relatives au sacrifice, au totémisme, à la magie, aux manifestations religieuses et rituelles, en somme à différentes manifestations impliquant la consommation de nourriture sans l'étudier pour elle-même – il suffit de penser au *Rameau d'or* de Frazer<sup>72</sup>. Émile Durkheim observait que la nourriture crée à la fois le lien social et constitue un médiateur permettant la communion avec le divin ; il a considéré les comportements alimentaires dans leurs relations avec le sacré<sup>73</sup>.

Dans l'historiographie francophone, les pratiques alimentaires deviennent particulièrement « à la mode » dans les années 1960-1970 après la traduction en français de l'œuvre de Norbert Elias, mais également les tra-

71. Momigliano, A., *Problèmes d'historiographie ancienne et moderne*, Paris, 1983, p. 253. Par exemple : Daremberg, C., Saglio, E. (dir.), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, en 10 vol., Paris, 1877-1919, s.v. « Coena », « Symposium » ; Marquardt, J., *Das Privatleben der Römer*, en 2 vol., Leipzig, 1886 ; Friedländer, L., *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms*, 10<sup>e</sup> éd., Leipzig, 1922 (1871).

72. Frazer, J., *Le Rameau d'or*, Paris, 1981 (1911).

73. Durkheim, É., *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, 1998 (1894), p. 481-482.

vaux de Claude Lévi-Strauss<sup>74</sup>. Le présent travail s'inspire des études de ces chercheurs mais s'oppose à la perspective évolutionniste du savant allemand. Avant d'entrer dans le vif du sujet concernant les travaux d'Elias, je vais discuter des apports de l'école des *Annales* et de la contribution inéluctable de paradigmes provenant de l'anthropologie.

Le courant des *Annales*, adoptant une approche comparative des sciences sociales, a reconnu l'importance de l'étude des pratiques alimentaires pour la compréhension des sociétés. Suite à l'apport précurseur de Lucien Febvre qui a observé les « fonds de cuisine » comme des indicateurs de permanence culturelle<sup>75</sup>, Fernand Braudel appelait en 1961 à une histoire de la vie matérielle et des comportements humains<sup>76</sup>. Cet appel fut entendu<sup>77</sup>. Dans les années quatre-vingt, Jean-Louis Flandrin a coalisé les historiens de l'alimentation dans la poursuite du mandat de l'École des *Annales*<sup>78</sup>. Comme le constatait Braudel, il est vrai que le domaine des comportements alimentaires est empreint d'un certain conservatisme, mais pas autant qu'on a pu le penser. Si « nous mangeons avec nos souvenirs », pour reprendre les mots du sociologue Moulin, les goûts d'enfance demeurant avec l'individu tout au long de sa vie, rien n'empêche le mangeur d'élargir ses horizons alimentaires<sup>79</sup>. Comme l'indique Claude Fischler, « Nous avons tendance à surestimer la pérennité de nos pratiques alimentaires »<sup>80</sup>. Des chercheurs comme Norbert Elias et Stephen Mennell ont mis l'accent sur les changements, ce dernier ayant fait une étude fort remarquée sur les différences culinaires entre la France et l'Angleterre<sup>81</sup>. Je vais y revenir.

- 
74. Je renvoie le lecteur aux précieux aperçus historiographiques de Jane Cobbi et de Jean-Louis Flandrin : Cobbi, J., « préface », *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, dans Flandrin, J.-L., Id. (dir.), Paris, 1999, p. 8 sq. ; Flandrin, J.-L., « Préface », dans Id., Cobbi, J. (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, 1999, p. 17 sq.
75. Febvre, L., « Répartition géographique des fonds de cuisine en France », *Travaux du 1<sup>er</sup> Congrès international de folklore*, Tours, 1938, p. 124. Voir aussi Moulin, L., *L'Europe à table*, Paris/Bruxelles, 1975, p. 10, sur le conservatisme alimentaire.
76. Braudel, F., « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales ESC*, 1961, p. 723-728. Braudel, alléguant la permanence des pratiques et des choix alimentaires, s'est attardé sur les habitudes alimentaires comme témoins de la « longue durée » : Braudel, F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, vol. I, Paris, 1979, p. 111-112.
77. Par exemple : Hémardinquer, J.-J. (éd.), *Pour une histoire de l'alimentation*, *Cahiers des Annales*, 28, Paris, 1970.
78. Flandrin, J.-L., Montanari, M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996 ; Flandrin, J.-L., Cobbi, J. (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs, Histoire et ethnologie du repas*, Paris, 1999.
79. Moulin, L., *L'Europe à table*, op. cit., p. 7. Sur l'évolution des goûts alimentaires : p. 28.
80. Fischler, C., *L'Homnivore*, op. cit., p. 155.
81. Mennell, S., *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle*

L'anthropologie a fourni bon nombre d'études qui méritent considération. Radcliffe-Brown qui, appartenant à la mouvance du fonctionnalisme britannique, remarque, en 1922, que la recherche de la nourriture et sa consommation sont les activités sociales les plus importantes des habitants des îles Andaman<sup>82</sup>. Il faut attendre les travaux de l'anthropologue Audrey Richards qui, grâce à une approche fonctionnaliste, considère l'alimentation comme une « activité structurante et organisatrice du social » (expression de Jean-Pierre Poulain). Elle se distancie ainsi des approches purement évolutionnistes des comportements alimentaires<sup>83</sup> et relie la production alimentaire, la distribution, la consommation et les croyances dans les sociétés sud-africaines<sup>84</sup>. La faim est un vecteur primordial qui conditionne les relations humaines : « Nutrition as a biological process is more fundamental than sex » prétend-elle, car, alors qu'on peut réprimer les pulsions sexuelles, la faim, en règle générale, ne peut être ignorée<sup>85</sup>.

Les sciences humaines ont été, par la suite, grandement influencées par les courants du structuralisme et du matérialisme. Pour résumer en quelques mots, Claude Lévi-Strauss et Mary Douglas conçoivent les pratiques alimentaires comme un des éléments dont la somme crée un système. Pour Lévi-Strauss, les habitudes alimentaires reflètent inconsciemment la pensée humaine. Selon sa formule, certaines nourritures sont « bonnes à manger » parce que « bonnes à penser », évoquant le système classificatoire selon lequel le mangeur fait des choix à partir de prémisses culturelles<sup>86</sup>. Pour Mary Douglas, la méthode structuraliste permet l'appréhension de différentes règles qui s'articulent entre elles dans la formation d'un réseau ; les repas sont l'occasion d'une consommation de nourriture selon des règles prédé-

---

*Agēs to the Present*, Oxford, 1985. Voir les commentaires de Fischler, C., *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 18 et 152 ; Douglas, M., « Les structures du culinaire », *op. cit.*, p. 165-166.

82. Brown, A.R., *The Andaman Islanders*, Cambridge, 1992 (1922) ; cette école considère la pratique sociale comme une partie intégrante et inséparable d'une société.
83. À ce sujet, voir la synthèse historiographique de M.-Z. Petropoulou en guise de premier chapitre : *Animal Sacrifice in Ancient Greek Religion, Judaism, and Christianity*, Oxford/New York, 2008.
84. Richards, A.I., *Hunger and Work in a Savage Tribe*, Westport, 1985 (1932) et *Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia*, Londres, 1939 ; Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 137. À la page 162, dans *Hunger and Work in a Savage Tribe*, Richards affirme la réciprocité de tous les membres de la société autour de la production et de la rétribution alimentaire. Voir aussi p. 13-14.
85. Richards, A.I., *Hunger and Work in a Savage Tribe*, *op. cit.*, p. 1 ; voir le commentaire de Malinowski, B., préface, dans *Ibid.*, p. X-XV. Sur l'aspect culturel des comportements alimentaires, voir aussi : Margaret, M., *L'Anthropologie comme science humaine*, Paris, 1971 (1950).
86. Lévi-Strauss, C., *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, 1962, p. 132.

terminées par la société – et non pas sur une échelle universelle comme chez Lévi-Strauss<sup>87</sup>. Ainsi, « [...] il y a correspondance entre une structure sociale donnée et la structure des symboles par lesquels elle s'exprime »<sup>88</sup>.

Il convient cependant de faire une mise en garde : le rituel alimentaire n'est pas figé, le mangeur n'est pas non plus unidimensionnel, comme il a été dit. Le cérémonial et les individus peuvent s'adapter selon son déroulement ou les différentes situations ; les mangeurs ne font pas uniquement de simples répétitions mécaniques des pratiques alimentaires. Le mangeur est un « individu pluriel »<sup>89</sup>. Il sera bon de se le rappeler, car notre documentation réduit souvent le mangeur à des stéréotypes : le parasite, le parvenu, le philosophe frugal, le goinfre, etc. La focalisation sur la structure en ignorant le contexte prive les analyses d'éléments significatifs dans la compréhension des comportements alimentaires, de ses raisons, de ses changements, selon les contextes. En effet, les études sur des prédicats alimentaires universaux ont été fortement critiquées, car elles ne tiennent pas compte du particulier<sup>90</sup>. Le piège de l'universalisme est celui que doit éviter l'historien. Nicole Loraux l'affirmait haut et fort dans le domaine des études anciennes, les pratiques n'ont de sens que dans leur contexte. Ce prédicat guide notre étude<sup>91</sup>.

Dans son ouvrage de 1985, Marvin Harris remet en cause l'interprétation structuraliste et le rôle symbolique des aliments dans l'univers des croyances humaines et adopte une approche dite « matérialiste culturelle ». Pour les tenants de cette démarche, les comportements alimentaires émanent de besoins biologiques influencés par l'environnement, c'est-à-dire que les choix alimentaires sont faits dans une logique de survie, la meilleure option étant celle qui procure la meilleure chance d'assurer la pérennité de l'individu et du groupe social au détriment de celle qui offre un mauvais rendement

87. Douglas, M., « Deciphering a Meal », dans Geertz, C. (éd.), *Myth, Symbol and Culture*, New York, 1971, p. 62 ; Topalov, A.-M., Apfeldorfer, G., « Le comestible et le non-comestible », dans Apfeldorfer, G. (dir.), *Traité de l'alimentation et du corps*, Paris, 1994, p. 17 ; Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 152.

88. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 144.

89. Corbeau, J.-P., « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Économies et sociétés*, 23, 1997, p. 155 ; Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, *op. cit.*, p. 31.

90. Kahn, M., *Always Hungry, Never Greedy*, *op. cit.*, p. 5 ; Poulain, J.-P., *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, *op. cit.*, p. 78-79. Voir aussi les critiques de S. Mennell, *All Manners of Food*, *op. cit.*, p. 6 sq. L'auteur reproche notamment à Lévi-Strauss non seulement la disparition de la perspective historique dans ses études (p. 6-7, 14) mais également ses préjugés culturels puisque son analyse est distordue par des aprioris stéréotypés sur les cuisines française et anglaise (p. 8-10).

91. Loraux, N., « Repolitiser la cité », *L'Homme*, 26, 1-2, 1986, particulièrement p. 252-253.

nutritif<sup>92</sup>. Les produits consommables et les préférences alimentaires doivent être mis en relation avec le processus global de production d'une société et son écosystème<sup>93</sup>. Toutefois, une herméneutique rationnelle et empirique des choix alimentaires est loin d'être réalisable<sup>94</sup>. L'être humain s'impose parfois des contraintes – prohibitions alimentaires/tabous – qui vont à l'encontre des besoins nutritionnels ; il peut aussi gaspiller ses ressources, au détriment d'une logique de gestion durable, par des chasses et des pêches excessives, voire faire des choix contraires à la santé physique, comme consommer des aliments intoxicants et des drogues<sup>95</sup>. Le déterminant culturel est donc de premier ordre pour expliquer les choix alimentaires, bénéfiques ou néfastes ; les facteurs nutritionnels, écologiques, économiques voire politiques ne suffisent pas à expliquer tous les comportements alimentaires<sup>96</sup>. Une approche comme celle d'Harris fait fi de facteurs sociaux tels que la « différenciation sociale » inhérentes aux manières de table et autres comportements liés à la sélection et à la consommation des aliments<sup>97</sup>, bien que les contraintes d'un écosystème ne puissent être totalement étrangères aux préférences alimentaires d'une culture<sup>98</sup>.

La culture alimentaire permet inexorablement de situer l'individu dans son environnement social<sup>99</sup>. Les différences de comportements alimentaires entre les gens d'une même société sont révélatrices de la structure de celle-ci, des disparités sociales et hiérarchiques. Pour le sociologue Pierre Bourdieu, tout est une question d'« *habitus* », de conditionnement, correspondant aux ressources disponibles et aux habitudes apprises et liées à la classe sociale d'origine. L'expérience culturelle de l'agent et les schèmes classificatoires, souvent inconscients et issus du milieu social, déterminent son appréhension

- 
92. Harris, M., *Good to Eat*, New York, 1985, p. 15. Voir aussi Fischler, C., *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 541 sq.
93. Harris, M., *Good to Eat*, *op. cit.*, p. 17 ; Harris, M., « Foodways: Historical Overview and Theoretical Prolegomenon », dans Id., Ross, E.B. (éd.), *Food and Evolution*, Philadelphie, 1987, p. 74-77.
94. Sahlins, M.D., « Culture as Protein and Profit », *The New York Review of Books*, 23 novembre 1978, p. 50 et 53 ; de Garine, I., « Culture et nutrition », *op. cit.*, p. 80 et 86.
95. de Garine, I., « Culture et nutrition », *op. cit.*, p. 79-80 ; Fischler, C., *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 50-51 ; Topalov, A.-M., Apfeldorfer, G., « Le comestible et le non-comestible », *op. cit.*, p. 19.
96. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 172 ; Fischler, C., « Gastro-nomie et gastro-anomie », dans Id. (éd.), *Communications*, 31, 1979, p. 193 ; Armelagos, G., « Biocultural Aspects of Food Choice », *op. cit.*, p. 589.
97. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 172 ; de Garine, I., « Culture et nutrition », *op. cit.*, p. 70-90.
98. Fischler, C., « Gastro-nomie et gastro-anomie », *op. cit.*, p. 192.
99. Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class*, *op. cit.*



du monde social et son rapport avec lui<sup>100</sup>. Jean-Pierre Corbeau considère avec raison le concept d'*habitus* de Bourdieu comme étant un peu extrémiste ; il propose plutôt le concept de l'*ethos*, c'est-à-dire du mangeur dont les comportements alimentaires sont déterminés par ses origines et qui dispose d'une certaine latitude, d'une certaine curiosité et d'une capacité d'innovation<sup>101</sup>.

Les mouvances actuelles en sciences sociales campent sur les héritages du « structuralisme » et du « matérialisme » ; elles examinent à la fois les rapports entre l'homme et son imaginaire, son environnement et les structures sociales. Les études de ces chercheurs se répartissent ainsi sur l'axe d'une alternative épistémologique « Mauss-Durkheim », comme le décrit Jean-Pierre Poulain : c'est-à-dire l'autonomie du fait social comme facteur à l'origine des comportements alimentaires en accord avec la définition *durkheimienne* du « fait social » (Lévi-Strauss, Douglas et Bourdieu), qui s'oppose à la perspective du « fait social total » *maussien*, proposant une interaction entre le sociologique, le psychologique et le physiologique (Richards, Elias, de Garine, Fischler). Certains chercheurs proposent une interprétation intermédiaire (Corbeau, Mennell)<sup>102</sup>. Poulain conclut que les comportements alimentaires sont des « faits totaux humains », pouvant relever à la fois de l'autonomie du social et du « fait social total »<sup>103</sup>. Pareillement, un autre axe illustre l'importance accordée aux changements et aux transformations (Elias, Mennell, Goody), à la permanence et à la stabilité des comportements alimentaires (Lévi-Strauss, Douglas, Bourdieu, Grignon, Richards, de Garine) ou, encore, à une perspective intermédiaire (Fischler, Corbeau, Poulain)<sup>104</sup>. Pour Jean-Pierre Poulain, « Les modèles alimentaires, c'est-à-dire l'ensemble des règles sociales et culturelles de l'espace social alimentaire, sont le résultat d'une série de processus d'adaptation au milieu et de construction sociale »<sup>105</sup>. Poulain considère l'acte alimentaire comme un « fait social total », car « l'« espace social alimentaire » possède plusieurs dimensions articulées entre elles »<sup>106</sup>. Les comportements alimentaires expriment en quelque sorte l'« inconscient culturel » de la société : « Et pourtant, comme toute discipline artistique, la gastronomie est un espace où une culture construit le sens de son époque »<sup>107</sup>.

100. Bourdieu, P., *La distinction*, *op. cit.*, p. 543-544.

101. Corbeau, J.-P., « Pour une représentation sociologique du mangeur » *op. cit.*, p. 151.

102. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 189-190.

103. *Ibid.*, p. 246.

104. *Ibid.*, p. 189-190.

105. Poulain, J.-P., *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, 2002, p. 18.

106. Poulain, J.-P., *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, *op. cit.*, p. 75.

107. Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 207 et 228.

En ce qui concerne les pratiques alimentaires en Grèce ancienne, dans les quatre dernières décennies, de nombreux ouvrages ont porté sur le banquet et sur l'alimentation, mais aucun n'a spécifiquement abordé la question des manières de table, à l'exception de la monographie récente de Matthew Roller sur les positions couchées et assises dans le banquet romain<sup>108</sup>. Le banquet a une valeur particulière dans la vie d'un Grec ou d'un Romain, notamment chez les membres de l'élite ; il structure la journée et rythme la vie sociale. Le banquet est omniprésent dans notre documentation ; par conséquent, il a fait l'objet de nombreuses publications. Notre travail fera largement référence à ces monographies récentes, notamment celles des dix dernières années, rédigées surtout par des chercheurs anglo-saxons et germanophones, particulièrement sur le monde romain.

Notre étude s'inscrit donc dans la perspective des « faits totaux humains », expression proposée plus haut par J.-P. Poulain. De plus, comme indiqué précédemment, elle veut remettre dans les contextes d'énonciation et historique les différents témoignages des comportements alimentaires à l'époque de la Seconde Sophistique, car les habitudes alimentaires illustrent à la fois une certaine permanence des comportements, mais également des variantes inscrites dans le temps, associées à des régions, à des groupes sociaux. Si les pratiques alimentaires changent avec les époques, leurs significations évoluent également, mais ce de manière indépendante à toute logique « évolutionniste », linéaire ou prévisible. Dans l'absolu, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises manières, il y a seulement des manières différentes de comprendre et d'interpréter ses comportements et ceux des autres, à partir de critères subjectifs et culturels. C'est pour cette raison que l'argumentation téléologique de Norbert Elias, projetant dans le passé un système de valeurs qui est le sien et celui de sa culture, de son époque, me paraît devoir être remise en cause.

### *Une anthropologie historique des manières de table*

Parue en 1939, l'étude *Über den Prozess der Zivilisation* du sociologue Norbert Elias passe inaperçue, à cause du contexte mondial qui sévit alors. Il faut attendre sa réédition (1969) mais surtout sa traduction en langue française (1973) pour que cette étude connaisse la répercussion qu'elle a eue<sup>109</sup>.

108. Roller, M.B., *Dining Posture in Ancient Rome*, Princeton/Oxford, 2006.

109. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, 2<sup>e</sup> éd., Paris, 1973 (1969). Pour une analyse détaillée de la réception des travaux de Norbert Elias en Allemagne, en Angleterre, en France et aux Pays-Bas, voir : Goudsblom, J., « Aufnahme und Kritik der Arbeiten von Norbert Elias in England, Deutschland, den Niederlanden und Frankreich Bibliographie », dans

Selon Elias, la société occidentale connaît un processus de refoulement des instincts qui se manifeste par l'adoption de nouvelles normes comportementales. Cette mutation se concrétise par une modification des pratiques culturelles – inscrite dans une mouvance historique et sociale. Elias fonde ainsi l'École de la « perspective du développement »<sup>110</sup>. Pour Elias, la « pacification des mœurs » à partir de l'époque médiévale passe par une monopolisation des pouvoirs fiscaux et militaires entre les mains d'un seul individu, le monarque<sup>111</sup>. Le concept de « courtoisie » – qui s'adresse aux courtisans de la cour – issu du Moyen Âge fait place au concept de « civilité » à la Renaissance<sup>112</sup>. C'est donc en sociologue qu'il tente de dégager un système de pensée, une dynamique sociale de la transmission des normes et des comportements entre les diverses catégories sociales, allant de l'élite vers les classes plus modestes<sup>113</sup>.

La démarche d'Elias a fait surtout des émules aux Pays-Bas et en France, particulièrement chez les tenants d'une « anthropologie historique » de l'École des Annales et, par la suite, en Grande-Bretagne. Stephen Mennell s'inspire de sa pensée dans son analyse comparative du développement des préférences alimentaires françaises et anglaises<sup>114</sup>. Malgré les critiques qu'a suscitées son œuvre, Elias est en grande partie responsable de la « célébrité » du thème des manières de table dans les sciences humaines ces quarante dernières années. Lors de sa publication en français, *La civilisation des mœurs* fut accueillie chaleureusement par les intellectuels français, car cette thèse apportait sa contribution à la très populaire « histoire des mentalités » des années soixante-dix<sup>115</sup>, en exposant un processus psychique de rationalisation qui modifie les pratiques culturelles. Selon Elias, il n'y a pas d'origine à un modèle de développement soumis à une « loi du changement »<sup>116</sup>, car « Il est impossible de remonter aux origines d'un processus qui n'en a pas. Où qu'on

---

Gleichmann, P., Goudsblom, J. (éd.), *Materialien zu Norbert Elias' Zivilisationstheorie*, Frankfurt am Main, 1977, p. 17-100.

110. Voir : Mennell, S., Murcott, A., van Otterloo, A.H., *The Sociology of Food, Eating, Diet and Culture*, Londres et al., 1992, p. 7.

111. Elias, N., *La dynamique de l'Occident*, Paris, 1991 (1969), p. 241-243, 316, 318-319.

112. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 364.

113. *Ibid.*, p. 167 et 181 ; Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, Paris, 2002 (1997), p. 9.

114. Mennell, S., *All Manners of Food*, op. cit.

115. Burguière, A., « Préface », dans Duerr, H.P., *Nudité et Pudeur*, Paris, 1998, p. XI-XIII ; Burguière, A. et al., « L'œuvre de Norbert Elias », *Cahiers internationaux de Sociologie*, 42, 1995, p. 214-215.

116. Elias, N., *Engagement et distanciation*, Paris, 1993 (1983), p. 180-183.

commence, tout est mouvement et continuation d'un stade précédent »<sup>117</sup>. Cette vision « optimiste » d'Elias est celle du monde intellectuel des années trente et d'une « psychologie historique » rappelant le projet de l'*École des Annales* de l'entre-deux-guerres, d'une conception de l'histoire de la *longue durée*<sup>118</sup>. Il discerne une « évolution » des mœurs, des modifications lentes et constantes des comportements.

Norbert Elias perçoit notamment un contrôle de plus en plus sévère des pulsions qui expliquerait la « pacification » progressive des mœurs après le Moyen Âge<sup>119</sup>. Thomas Schürmann, auteur d'une étude sur les manières de table en Allemagne, adhère totalement à cette thèse d'un contrôle accru et graduel des pulsions<sup>120</sup>. Le respect de l'étiquette devient en quelque sorte un levier de régulation sociale<sup>121</sup>. Quant à Stephen Mennell, il évoque un processus de « rationalisation » des manières de table qui deviennent de plus en plus policées, mais ceci se déroulant dans le contexte d'une compétition sociale par l'adoption de comportements de distinction par les élites<sup>122</sup>. Ainsi, les pratiques alimentaires occidentales se caractériseraient par une rationalisation des protocoles alimentaires et hygiéniques<sup>123</sup>.

## L'étiquette

De nombreux manuels de bienséance invoquent l'importance de la maîtrise des pulsions ; pour Norbert Elias, les traités de « civilités » ont pour objectif « d'inculquer des sentiments de pudeur » afin de fixer « un nouveau seuil de pudeur et de sensibilité qui s'imposera d'abord à la couche dirigeante

117. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 102. Voir Colliot-Thélène, C., « Le concept de rationalisation », dans Garrigou, A., Lacroix, B. (éd.), *Norbert Elias, la politique et l'histoire*, Paris, 1997, p. 68.

118. Voir Garrigou, A., Lacroix, B., « Introduction », dans Id. (éd.), *Norbert Elias, la politique et l'histoire*, Paris, 1997, p. 14 et 21 ; Burguière, A. et al., « L'œuvre de Norbert Elias », op. cit., p. 217-218.

119. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 137.

120. Schürmann, T., *Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß*, Münster, 1994, p. 9. Voir Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 30. À l'instar de Schürmann, C. Wouters adopte également le modèle « évolutionniste » d'Elias : « Changing Regimes of Manners and Emotions », dans Loyal, S., Quilley, S. (éd.), *The Sociology of Norbert Elias*, Cambridge, 2004, p. 193.

121. Elias, N., *La société de cour*, Paris, 1985 (1969), p. 133-134.

122. Mennell, S., « Les connexions sociogénétiques entre l'alimentation et l'organisation du temps », dans Aymard, M., Grignon, C., Sabban, F. (éd.), *Le temps de manger*, Paris, 1993, p. 52.

123. Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, Paris, 2002 (1997), p. 25.

séculière » à l'Époque moderne<sup>124</sup>. Il y a évolution des mœurs, une modification des comportements suivant certaines tangentes, du moins civilisé au plus civilisé, ou vice-versa<sup>125</sup>. Ainsi, chaque individu, en apprenant à modeler ses comportements, en refoulant ses instincts, reproduit individuellement une évolution des mœurs, ce qu'Elias nomme la *loi fondamentale sociogénétique* : « L'histoire d'une société se reflète dans l'histoire interne de chaque individu : chaque individu doit parcourir pour son propre compte en abrégé le processus de civilisation que la société a parcouru dans son ensemble ; car l'enfant ne naît pas "civilisé" »<sup>126</sup>.

Elias a raison lorsqu'il parle d'un processus d'apprentissage chez l'individu (*psychogenèse*) d'un ensemble de connaissances provenant d'acquis culturels intergénérationnels. *Pantagruel* et *Gargantua* de François Rabelais mettent bien ce phénomène en évidence ; ils illustrent le passage d'un état indompté à un état plus policé comme l'indique Michel Jeanneret : « [...] c'est que leur héros [*rabelaisien*] passe du stade pulsionnel de l'enfance, où le désir ne tolère aucune règle, à la reconnaissance d'un ordre, d'une discipline et à l'apprentissage des lois qui fondent la vie en société. Les fastes et les ripailles sont destinés à être dépassés et pris en charge par une instance raisonnable »<sup>127</sup>. Ce sont les précepteurs humanistes qui, à l'instar du personnage Ponocrates de Rabelais, inculquent les bonnes manières aux jeunes hommes ; ainsi « le repas est devenu un acte civilisé, un rite culturel, [...] »<sup>128</sup>. M. Jeanneret attribue volontiers à la nourriture une « vertu civilisatrice »<sup>129</sup>.

Chaque société, chaque civilisation, possède ses règles de consommation alimentaire. La connaissance des conventions est inhérente aux initiés – il peut être bien indiqué qu'un amphitryon explique les conventions à un invité étranger, lui qui, par la suite, est tenu de s'y conformer<sup>130</sup>. Les manières de table sont donc des actions répétitives distinguables par l'œil observateur ; elles sont des comportements « prévisibles », impliquant un cérémonial. Elles permettent aux participants de reconnaître l'occasion ou le contexte par l'observation de certains comportements typés associés à certaines actions alimentaires spécifiques. C'est une forme de langage dans le cadre d'un céré-

124. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 221-222. Mais une absence complète de pudeur est difficilement envisageable pour un être humain, même dans une société qui n'est pas influencée par la culture judéo-chrétienne : Burguière, A., « Préface », *op. cit.*, p. XVI.

125. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 179.

126. *Ibid.*, p. 279.

127. Jeanneret, M., *Des mets et des mots*, *op. cit.*, p. 29.

128. *Ibid.*, p. 29.

129. *Ibid.*, p. 30.

130. Visser, M., *The Rituals of Dinner*, *op. cit.*, p. 343.

monial auquel des personnes sachant les codes peuvent participer sans difficulté<sup>131</sup>. En somme, les conventions fonctionnent et sont reproduites parce que les gens les respectent sans constamment les remettre en question. Souvent associées à la politesse, une fois les codes de comportement bien assimilés, les règles de bienséance deviennent des guides comportementaux offrant à l'individu un sentiment de sécurité, puisqu'il évolue en terrain connu – alors que par instinct, l'être humain est anxieux en situation inconnue. Confronté à des modèles alimentaires et comportementaux autres, il perd ses repères.

### *Changements ou évolution ?*

Les manières de table varient selon de multiples considérations : religieuses, économiques, sociales, culturelles et hygiéniques. Elles peuvent également diverger au sein d'une même société. Comme l'indiquent les travaux de Norbert Elias, les comportements alimentaires se modifient conjointement aux mutations sociales – mais pas uniquement. Cependant, doit-on accorder un sens à ces changements ? S'insèrent-ils dans des processus qui dépassent la simple considération pratique ? Elias évoque ainsi « [...] une modification de notre économie pulsionnelle et affective » qui succède à un désir de refoulement des instincts qui débute à la fin de la période médiévale en Occident<sup>132</sup>. Autrement dit, l'autocontrainte des pulsions qui se développerait découle d'un processus de monopolisation progressive de la violence par l'État, le mangeur devenant, en quelque sorte, pacifiste. Les mœurs deviendraient donc de plus en plus policées en Occident, à partir de la fin du bas Moyen Âge.

Cette thèse n'emporte pas l'adhésion de nombreux chercheurs. Comme le souligne Hans Peter Duerr, Norbert Elias n'adopte pas une approche critique à l'égard de sa documentation, puisqu'il reconduit les mêmes discours dans ses analyses que ceux retrouvés dans ses sources ; il appuie ses interprétations sur des affirmations d'auteurs appartenant à d'autres époques où les considérations de classes fondées sur la noblesse étaient encore d'actualité<sup>133</sup>. Croire que les gens pauvres n'ont pas de bonne manière est un préjugé des élites ; ils ont des règles, certes différentes, mais qui respectent des conventions, les leurs<sup>134</sup>. Elles sont différentes de celles que pratiquent les personnes

131. Dussault, L., *Le protocole*, Montréal, 2003, p. 24 ; Visser, M., *The Rituals of Dinner*, *op. cit.*, p. 28-30.

132. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 338 ; Gourarier, Z., « Convivialité et civilité », *La table et le partage*, Paris, 1986, p. 92.

133. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 81.

134. Je renvoie aux travaux de Hoggart, R., *La culture du pauvre*, Paris, 1973 (1970).

qui les prétendent sans manière, les accusant ainsi de rusticité. C'est ce qu'il est possible d'observer dans l'étude de Norbert Elias dans laquelle « courtoisie » et « civilité » sont des « privilèges » des élites. Il reprend ainsi à son compte les préjugés des auteurs des manuels de bienséance de la Renaissance et de l'Époque moderne, ainsi que « [...] l'évolutionnisme optimisme des Lumières et du XIX<sup>e</sup> siècle [période forte du colonialisme européen], qui conçoit le mouvement de l'Histoire comme une construction continue et comme le déploiement irrésistible du progrès »<sup>135</sup>, selon les termes d'A. Burguière. À ce sujet, H.P. Duerr ajoute :

Tandis que, jadis, le contrôle exercé par la société sur ce qu'il y a d'animal dans la nature humaine aurait été relativement léger, les Européens, surtout depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, auraient entrepris de progressivement « refouler tout ce qu'ils ressentent en eux-mêmes comme relevant de leur *nature animale* »<sup>136</sup>. Ils auraient donc amorcé ce que les moralistes écossais des Lumières ont appelé le passage de la « sauvage » à la « civil society » ou encore « from rude to refined ». Après s'être soi-même civilisé, l'Occident aurait entrepris de porter la bonne nouvelle de la civilisation aux peuples étrangers : « La tendance des Orientaux et des Africains à se rapprocher des normes des comportements occidentales marque le dernier mouvement du courant civilisateur que nous sommes à même d'observer ».<sup>137</sup>

Le Moyen Âge ne possède pas moins de règles de bienséance, mais celles-ci sont éloignées de nos propres pratiques, devenant incompréhensibles pour Elias qui appartient à un univers culturel bien différent. Selon François Furet, « Non que le Moyen Âge puisse, à aucun titre, incarner, comme l'a cru l'époque des Lumières, une sorte de degré zéro de la civilisation : il possède ses normes de sociabilité, ses règles de "courtoisie", répertoriées, enseignées, célébrées »<sup>138</sup>. Z. Gourarier réfute également la position d'Elias : « Si nous

135. Burguière, A., « Préface », *op. cit.*, p. XII (voir p. XIII *sq.* sur le colonialisme); Duerr, H.P., *Nudité et Pudeur*, *op. cit.*, p. 2; Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, *op. cit.*, p. 25-26, 67-68. *Contra*, Dunning, E., « Civilisation, formation de l'État et premier développement du sport moderne », *op. cit.*, p. 133 (il indique qu'Elias rejette l'idée d'apogée de la civilisation). Voir aussi : Quilley, S., Loyal, S., « Toward a "Central Theory" », dans Id. (éd.), *The Sociology of Norbert Elias*, Cambridge, 2004, p. 10-11.

136. Citation de N. Elias, *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 162.

137. Duerr, H.P., *Nudité et Pudeur*, *op. cit.*, p. 1-2; Elias, N., *La dynamique de l'Occident*, *op. cit.*, p. 214.

138. Furet, F., « La fourchette de Byzance », *Le Nouvel Observateur*, 26 novembre, 1973, texte reproduit dans Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 397; Duerr, H.P., *Nudité et Pudeur*, *op. cit.*, p. 1.

repreons l'évolution chronologique de la table, il convient alors de nous interroger sur les raisons pour lesquelles la table médiévale peut paraître désordonnée et foncièrement différente de la table bourgeoise du XIX<sup>e</sup> siècle où chaque objet a sa place et sa fonction ». Il poursuit : « Faire l'histoire des civilités celle d'une évolution qui nous éloignerait des pulsions, donc de l'animalité, c'est faire le postulat d'une vision évolutionniste des changements des mœurs. Il n'est qu'à voir ce qui s'est passé ces dernières décennies pour reconnaître les dangers d'une telle analyse [*i.e.* les dénigrements et les exactions sur certaines populations allogènes à l'époque de l'Allemagne nazie] »<sup>139</sup>.

Elias s'est peu intéressé aux civilisations non occidentales et néglige certaines spécificités « nationales » dans son étude comparative de la France et de l'Allemagne par exemple<sup>140</sup>. La vision européocentriste et ethnocentriste<sup>141</sup> d'Elias est donc fortement critiquable<sup>142</sup> – mais il est vrai qu'il publia les premières esquisses de son œuvre en 1939, époque où les préjugés ethnologiques étaient encore d'usage dans les travaux des chercheurs européens. Y a-t-il donc vraiment un meilleur contrôle des pulsions aujourd'hui ? Selon moi, nulle « évolution » n'est observable ; ce qui change, ce sont les normes

139. Gourarier, Z., « Convivialité et civilité », *La table et le partage*, Paris, 1986, p. 93. Contra, Dunning, E., « Civilisation, formation de l'État et premier développement du sport moderne », *op. cit.*, p. 132.

140. Voir les commentaires de : Colliot-Thélène, C., « Le concept de rationalisation », *op. cit.*, p. 53-54, 57 et 72. Aymard, M., Grignon, C., Sabban, F. (éd.), « À la recherche du temps social », dans Id. (éd.), *Le temps de manger*, Paris, 1993, p. 32 et 35. Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, *op. cit.*, p. 22-23. Poulain, J.-P., *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, *op. cit.*, p. 108 ; Furet, F., « La fourchette de Byzance », *op. cit.*, p. 398 ; Dunning, E., « Civilisation, formation de l'État et premier développement du sport moderne », *op. cit.*, p. 135 ; Burguière, A., « Processus de civilisation et processus national chez Norbert Elias », dans Garrigou, A., Lacroix, B. (éd.), *Norbert Elias, la politique et l'histoire*, Paris, 1997, p. 147 et 149 ; Burguière, A. *et al.*, « L'œuvre de Norbert Elias », *op. cit.*, p. 223-225.

141. Burguière, A., « Préface », *op. cit.*, p. XII ; voir la critique de Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, *op. cit.*, p. 23-24. En qualifiant l'approche d'Elias d'évolutionniste, je ne sous-entends aucun préjugé racial. Voir Dunning, E., « Civilisation, formation de l'État et premier développement du sport moderne », *op. cit.*, p. 132.

142. E. Dunning tente de relativiser la position d'Elias (« Civilisation, formation de l'État et premier développement du sport moderne », *op. cit.*, p. 135) : « Il est clair que la théorie d'Elias n'est en aucun sens du terme une théorie "évolutionniste" ou une théorie du "progress". Elle s'accorde avec la complexité des processus sociaux de longue durée, elle tente d'appréhender l'équilibre changeant entre développement progressif et développement régressif, et ne pose pas le principe d'une augmentation continue de l'autocontrôle mais plutôt un mouvement de l'Europe occidentale vers une plus grande régularité et stabilité des contrôles des émotions ». Voir aussi : Colliot-Thélène, C., « Le concept de rationalisation », *op. cit.*, p. 67-69 ; Burguière, A. *et al.*, « L'œuvre de Norbert Elias », *op. cit.*, p. 221.



comportementales selon des contextes sociaux et historiques différents – Burguière parle plutôt de périodes de « resserrement » et de « détente », jugeant que les historiens accusent injustement Elias d'évolutionnisme<sup>143</sup>. Il y a modification des comportements lorsque le refoulement de pulsions et le respect de nouvelles normes deviennent inhérents au processus identitaire. Tout groupe, toute communauté d'individus, possède des règles plus ou moins implicites. Si les gens ont commencé à utiliser la fourchette par exemple, c'est parce que certains groupes sociaux l'ont promue comme outil de distinction, de normalisation des comportements, visant à créer une différence entre les groupes socioéconomiques tout en étant une pratique d'accession au groupe social privilégiant son utilisation.

Dans toutes les sociétés, il existe des formes de contrôle sur l'expression des instincts à table ; le succès de l'autocensure croît avec la pression sociale qui interdit certains comportements. Parler d'« évolution » des mœurs conduirait à accorder, pour la Grèce ancienne par exemple, une valeur plus grande à l'utilisation du lit de table pour la seule raison qu'il apparaît *après* la pratique du repas assis. Pour quelle raison une telle pratique, dont l'introduction est attribuée aux élites à l'époque archaïque<sup>144</sup>, devrait-elle être estimée préférable, ou non ? Une attribution positive ou négative à cette pratique ne pourrait provenir que d'un préjugé ethnographique. Au demeurant, les sources anciennes, et notamment les auteurs de l'époque de la Seconde Sophistique, n'évoquent pas un progrès des manières de table. Bien au contraire, un auteur comme Athénée privilégie le thème de la décadence des mœurs et affecte une valeur négative à l'évolution des comportements alimentaires (voir chap. V). Cette interprétation « pessimiste » s'oppose à la vision « optimiste » des sources littéraires utilisées par Norbert Elias qui affirment une « amélioration » des mœurs tout en portant un regard condescendant à l'égard des manières de table des ancêtres et des contemporains issus des classes socioéconomiques inférieures – phénomène particulièrement observable dans le cadre des sociétés fortement hiérarchisées. Dans les deux cas, le propos est largement biaisé par des présupposés idéologiques considérant les comportements à partir d'une échelle de valeurs appartenant au témoin (ou à l'auteur). Toujours est-il qu'en reprenant sans distance critique les préjugés provenant des manuels de bienséance des époques médiévale et moderne, Norbert Elias réactive et propage une vision évolutionniste tendancieuse des manières de table.

143. Burguière, A. *et al.*, « L'œuvre de Norbert Elias », *op. cit.*, p. 222. *Contra*, Farge, A., dans Burguière, A. *et al.*, « L'œuvre de Norbert Elias », *Cahiers internationaux de Sociologie*, 42, 1995, p. 222-223.

144. Voir Murray, O., « Nestor's Cup and the Origins of the Greek *Symposion* », *AION*, 1994, p. 47-54 ; Dentzer, J.-M., *Le motif du banquet couché*, Rome, 1982, p. 561-566.

### *L'exemple de la fourchette*

L'exemple de la fourchette est éclairant. Après des années d'apprentissage de son maniement lors de l'enfance, l'utilisation de la fourchette et autres ustensiles devient un geste aisé qui s'harmonise avec la norme sociale en vigueur – permettant l'intégration de l'individu dans la communauté des personnes partageant les mêmes pratiques, la manipulation d'aliments faisant partie intégrante de techniques appartenant à une aire culturelle. L'utilisation de la fourchette a modifié la relation du mangeur avec sa nourriture. Par exemple, les spaghettis jadis mangés avec les doigts au XIX<sup>e</sup> siècle à Naples ne pourraient plus aujourd'hui être mangés de la même façon sans créer un sentiment de gêne chez les convives<sup>145</sup>. Des considérations sociales, économiques et hygiéniques sont avancées pour expliquer l'utilisation accrue d'ustensiles de cuisine en Occident aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Pour certains, la fourchette apparaît dans un contexte de dénégation de la promiscuité ; d'autres invoquent des considérations hygiéniques expliquant l'introduction graduelle de couverts individuels à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, assurant à chaque convive intimité et propreté<sup>146</sup>. Attardons-nous quelques instants à ces lieux communs.

Certains chercheurs considèrent l'utilisation de la fourchette comme une technique créant une distanciation avec le corps dans la civilisation occidentale judéo-chrétienne<sup>147</sup>. Cette mise à distance du mangeur et de la nourriture par l'usage des ustensiles est souvent présentée comme une rationalisation hygiénique inconsciente des comportements en vue de diminuer les risques de contamination<sup>148</sup>. Mais quelle corrélation peut-on établir entre les avancées empiriques de la médecine et de l'hygiène (microbiologie) vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et l'apparition progressive de la fourchette à la cour

145. Visser, M., *The Rituals of Dinner*, *op. cit.*, p. 24.

146. Moulin, L., *Les liturgies de la table*, Paris, 1989, p. 202.

147. Par exemple : Lévi-Strauss, C., *L'origine des manières de table*, *op. cit.*, p. 419-420 : Il voit une opposition entre notre conception d'hygiène et de sociétés qu'il qualifie de « sauvages » : « On pourrait multiplier ces exemples, qui attestent la complète inversion des motifs que les peuples dits primitifs et nous-mêmes invoquons à l'appui des bonnes manières. [...] Mais chapeaux, gants, fourchettes, tubes à boire et conserves constituèrent jadis, et constituent toujours dans d'autres sociétés, des barrières qu'on oppose à une infection émanée du corps même de l'utilisateur. Au lieu, comme nous pensons, de protéger la pureté interne du sujet contre l'impureté externe des êtres et des choses, les bonnes manières servent, chez les sauvages, à protéger la pureté des êtres et des choses contre l'impureté du sujet. Des infractions à l'étiquette dans certaines sociétés provoqueraient des sanctions pouvant rompre l'équilibre naturel, détruire les récoltes, causer des maladies, des cataclysmes, etc. ».

148. Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, *op. cit.*, p. 153 ; Flandrin, J.-L., Montanari, M., « Introduction », *op. cit.*, p. 9.

de France dès l'époque médiévale et sur les tables bourgeoises dès la fin de l'Époque moderne ? Le lien est difficile à faire<sup>149</sup>. Or, on oublie bien souvent que les gens mangeaient encore avec les doigts bien après l'apparition de la fourchette en Occident, toujours selon un code très précis, même à l'époque de Louis XIV<sup>150</sup>.

Selon Norbert Elias, la recherche de la propreté dans nos civilisations occidentales n'est nullement un comportement rationnel consistant à combattre les bactéries et à éviter les insalubrités, mais bien le fruit d'un processus évolutif, d'une mise à distance progressive entre les mangeurs et leur nourriture. Selon lui, le mangeur, cessant de manger avec les doigts, s'émancipe graduellement de la malpropreté et apprend à contrôler les *excreta* corporelles<sup>151</sup>. Il ne faut perdre de vue le fait que des règles hygiéniques sont présentes dans toutes les civilisations sans qu'il y ait nécessairement le même dédain pour le corps humain que dans la tradition judéo-chrétienne ; dans certaines d'entre elles, les individus mangent avec les doigts selon des règles précises<sup>152</sup>. Le « surmoi » individuel » fait pression quotidiennement sur le mangeur afin qu'il prenne soin de son hygiène corporelle, une « autocontrainte » inscrite dans le rituel quotidien de l'alimentation<sup>153</sup>. Norbert Elias a donc raison de préciser que la nécessité de propreté est soumise à des contraintes sociales, au rituel et au conditionnement, nullement à des considérations rationnelles poliçant les mœurs.

L'arrêt progressif de l'utilisation du couteau pour porter les aliments à la bouche évoluant en parallèle avec « une nouvelle sensibilité » face à la

149. Heinich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, *op. cit.*, p. 9.

150. L'utilisation de la fourchette n'était pas encore dans les mœurs à la cour de Louis XIV. L'utilisation des doigts nécessitait une utilisation courante de serviettes et de lave-mains : Braudel, F., *Civilisation, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, tome III, Paris, 1979, p. 229. En ce qui concerne la cuillère, son utilisation généralisée remonte au XVI<sup>e</sup> siècle, tout comme la coutume de fournir des couteaux à ses invités qui, auparavant, avaient l'habitude de se déplacer avec leur propre couteau : *Ibid.*, p. 227 ; Cobbi, J., « Préface », *op. cit.*, p. 7.

151. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 277-278 ; Le Roy Ladurie, E., « Trop polis pour être honnêtes », *Le Monde*, 27 décembre, 1973, cité chez Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 428-429.

152. Par exemple, une distinction entre une main pure et impure existe dans la société hindouiste lors du maniement de la nourriture, mais il y a également un tabou concernant la salive. La manipulation de la nourriture avec les doigts fait l'objet de règles fort précises ; elle s'effectue d'après une gestuelle faisant de telle sorte qu'il n'y ait pas de contact entre la salive et la main droite, qui est pure et qu'il ne faut pas souiller. Selon Lévi-Strauss, C., (*L'origine des manières de table*, *op. cit.*, p. 402), chez les anciens Maori, une personne noble évitait tout contact avec les objets habituellement manipulés par le personnel servile ou les femmes d'origine modeste, comme les ustensiles de cuisine ou le four à étuver.

153. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 277-279.

violence, à la souffrance et au sang à l'Époque moderne, est un argument parfois évoqué mais fort peu convaincant pour expliquer la « mise au banc » de ce comportement à table<sup>154</sup>. Il est un peu trop simplificateur et anachronique de considérer les couverts comme des instruments créant la distance entre la nourriture et le corps, voire le couteau comme une arme pouvant altérer le corps. Cette interprétation qui propose de voir une nouvelle sensibilité corporelle est celle d'une civilisation judéo-chrétienne attribuant au corps une connotation péjorative *a posteriori* et d'une société refoulant la violence. Cet argument est donc téléologique ; il minimise l'aspect symbolique associé à la possession et à l'utilisation d'ustensiles somptuaires (dont la fourchette) à l'époque de leur intégration progressive dans les pratiques occidentales.

Il est à noter que l'adoption de la fourchette se fait de façon fort progressive. Elle est d'abord utilisée par les princes et l'aristocratie<sup>155</sup>. Elle apparaît en France à la cour de Louis X, provenant de la cour de Constantinople avant un détour par Venise où la princesse byzantine qui l'avait apportée fit l'objet de vociférations, à cause de cette pratique jugée outrancière<sup>156</sup>. Objet de grand luxe, par sa façon (pouvant être en or assortie de pierres précieuses) mais aussi par son « inutilité » – puisqu'on pouvait fort bien s'en passer auparavant –, sa venue et son utilisation répondent plutôt à une volonté de distinction sociale, de la même manière que l'adoption du banquet couché en Grèce ancienne.

Selon Z. Gourarier, l'usage de couverts et autres articles de cuisine s'insère dans le cadre d'une volonté d'affirmation des individualités. L'utilisation du verre individuel et d'ustensiles personnels, à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, n'est pas le signe d'une répression des pulsions, mais bien l'élaboration d'« [...] une distanciation des convives entre eux. Il est le signe d'une affirmation de l'individu par rapport au groupe »<sup>157</sup>. Il me semble que l'adoption de la fourchette se comprend par une volonté de reconnaissance sociale qui se manifeste par l'intégration et la reproduction des pratiques caractéristiques au groupe social d'appartenance (ou revendiqué) mais également par une compétition sociale qui se manifeste notamment par la spécialisation et la multiplication des ustensiles apparaissant sur la table. En somme, il s'agit d'un processus d'affirmation personnelle par l'intermédiaire d'une surenchère de moyens déployés par les riches individus.

154. Wouters, C., « Changing Regimes of Manners and Emotions », *op. cit.*, p. 200.

155. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*, p. 115.

156. *Ibid.*

157. Gourarier, Z., « Convivialité et civilité », *La table et le partage*, Paris, 1986, p. 98 ; Moulin, L., *Les liturgies de la table*, *op. cit.*, p. 202.

L'arrivée d'ustensiles de cuisine spécifiques de plus en plus spécialisés au XIX<sup>e</sup> siècle souligne la fonction du repas comme rite d'apparat. Jean-Paul Aron le résume ainsi : « Toute maison qui se respecte possède plusieurs services de table, des cristaux à foison. À l'état de ses armoires, la bourgeoisie évalue sa promotion. Les maréchaux d'Empire passent aux orfèvres des commandes somptuaires. Sous Louis-Philippe et Napoléon III, les grands hommes se reconnaissent à leurs couverts [...] »<sup>158</sup>. À une époque où les pénuries alimentaires sont encore d'actualité, riches bourgeois et nobles font de la table un objet de prestige révélant à la fois leur richesse, leur puissance, leurs réussites et leurs ambitions<sup>159</sup>. L'art de la table atteint une opulence étonnante dans la bourgeoisie (pas exclusivement en France). Cette mouvance doit s'interpréter dans une logique de distinction, de stigmatisation des catégories sociales et d'affirmation des prérogatives de l'élite sociale, les comportements alimentaires (aliments, gestes, maintien, vaisselles, etc.) entrant dans un cadre d'affirmation du « pouvoir symbolique »<sup>160</sup>.

En Grèce ancienne, les positions assises et couchées comportent des connotations différentes, positives ou négatives, selon les contextes, les acteurs et les pratiques<sup>161</sup>. Prétendre qu'une nouvelle pratique comme le repas couché est une « évolution » de manière analogue à ce que propose Norbert Elias est affirmer que l'Occident sombra dans la barbarie une fois la pratique de repas couché devenue désuète. Le repas couché a cessé parce qu'il n'avait plus de sens ; nul besoin de faire appel ici à des processus de civilisation ou de décadence pour l'expliquer. La pression sociale, concernant tel ou tel comportement, fluctue. On mange avec une fourchette parce que c'est la norme, et non en vertu d'une loi intangible, d'une « évolution » de comportements humains rustres vers des manières plus civilisées, ou d'un mauvais vers un meilleur contrôle des pulsions<sup>162</sup>. Une telle analyse impliquerait un jugement de valeur qui n'a de sens que pour la personne qui le porte, à partir

158. Aron, J.-P., *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1989 (1973), p. 233.

159. *Ibid.*, p. 8.

160. *Ibid.*, p. 8-9.

161. Schmitt Pantel, P., « Les repas au prytanée et à la tholos dans l'Athènes classique : *sitèsis*, *trophè*, *misthos*, réflexions sur le mode de nourriture démocratique », *AION*, 2, 1980, p. 55-68. À Rome : Roller, M.B., *Dining Posture in Ancient Rome*, *op. cit.*

162. Duerr, H.P., *Nudité et Pudeur*, *op. cit.*, p. 1. Elias distingue des phases d'évolution, de stagnation et de régression ; je réfute le fait que ces changements puissent être rationalisés dans le cadre d'un processus universel et inéluctable ; les changements s'expliquent par des processus historiques qui n'ont rien d'une loi suivant des tangentes prévisibles, bien que les sociétés soient au demeurant le résultat d'un stade antérieur. Voir Elias, N., *La dynamique de l'Occident*, *op. cit.*, p. 305 ; Elias, N., *Du temps*, Paris, 1984 (1996), p. 48. Voir les critiques de Heinrich, N., *La sociologie de Norbert Elias*, *op. cit.*, p. 24-26, 69-70 ; Colliot-Thélène, C., « Le concept de rationalisation », *op. cit.*, p. 70.

de ses propres pratiques, de ses croyances, de sa culture, de son éducation. Manger couché en Grèce ancienne à partir de l'époque archaïque ou posséder une fourchette aux époques médiévales et modernes, c'était affirmer son appartenance à un groupe social privilégié qui se différençait par des pratiques exclusives, uniques – pratiques qui seront par la suite adoptées par les groupes sociaux inférieurs.

Ainsi, est-il nécessaire de parler d'évolution, d'un processus de « civilisation » en qui a trait à l'adoption progressive de la fourchette ou les manières de table ? Dans le cadre de sa théorie, Norbert Elias rationalise le processus de changement des pratiques sur la *longue durée*. Il renvoie à des comportements fluctuants, à une « progression »<sup>163</sup> – cela dit, on trouve toujours des auteurs qui condamnent un « relâchement des mœurs » à leur époque, même encore aujourd'hui<sup>164</sup>. Ces auteurs, tout comme Elias, accordent des valeurs positives ou négatives aux changements ; ils portent des jugements de valeur sur des pratiques autres que les leurs. Or, selon moi, il n'y a aucune « évolution » des mœurs, mais bien des pratiques alimentaires qui se modifient et qui font sens, dans des contextes sociaux et historiques différents ; ce sont les discours qui accordent un caractère positif ou négatif aux pratiques, aux changements.

Chez Plutarque, Lucien et Athénée, une certaine éthique de la consommation alimentaire est prônée. Les coutumes de populations exogènes et les pratiques de certains groupes d'individus sont souvent évoquées, présentées comme des modèles ou des contre-exemples de comportements, comme des pratiques à reproduire ou à éviter. Mais force est de constater que la décadence des mœurs est un thème apparaissant chez ces auteurs, thème invoquant un passé idéalisé. En fait, leurs discours sont teintés de préjugés, de jugements de valeur ; je vais y revenir (chap. V).

Si le sujet retenu dans le cadre de cette étude est immense, il faut, pour terminer, préciser ses limites. Je n'ai nullement l'intention d'écrire une histoire de la gastronomie grecque ni un catalogue exhaustif des pratiques liées à la table. Le cadre circonscrit de cette publication m'oblige à sélectionner quelques dossiers au détriment de quelques autres qui auraient pu participer à la démonstration que j'espère réaliser. Des aspects essentiels au banquet comme l'ordre des mets – dont l'analyse exige de vastes études sémantiques –,

163. Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 14 ; aussi p. 81 sq., 116-117, 137, 171, 175, 319. À la page 156, concernant le passage des doigts à l'utilisation de la fourchette, Elias admet que la « progression ne s'est pas opérée uniformément et d'une manière linéaire, mais par un mouvement multiple et parallèle ».

164. Voir, par exemple, Schnapper, D., « Un précurseur », *Contrepoint*, 13, février, 1974, dans Elias, N., *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 420.

la composition des menus – dont le contenu et la présentation vont de pair avec les manières de manipuler les aliments –, le service, la préparation de la nourriture et les divertissements ne pourront être ici l'objet d'une étude. En effet, je ne prétends point reconstituer les pratiques alimentaires grecques à l'époque impériale ; je mène plutôt une enquête sur les discours concernant les comportements jugés acceptables ou déplacés et les décalages entre les discours et les pratiques.

Il est ainsi possible d'apprécier à quel point les pratiques alimentaires sont le reflet de la société grecque de l'époque impériale. Le banquet, tel qu'il est présenté chez Plutarque, Lucien et Athénée, est le résultat de la construction complexe d'un savoir littéraire et le lieu de rencontre des élites de l'Empire, appartenant aux sphères culturelles grecque et romaine et communiquant leur amour des lettres grecques. Le partage de comportements communs, d'une connaissance des mêmes codes, du respect des mêmes normes, participe à la définition d'une identité sociale commune. Le banquet, pourtant fiction littéraire, est le lieu des aspirations mais également des réalités sociales d'une élite gréco-romaine au II<sup>e</sup> siècle apr. J-C.

En guise de préambule, je propose un premier chapitre introductif qui porte plus spécifiquement sur le contexte historique et les particularités littéraires de notre documentation, les œuvres de Plutarque, Lucien et Athénée. Le chapitre II entre dans le vif du sujet et discute de l'apparition des manuels de bienséance en Grèce au IV<sup>e</sup> siècle av. J-C et des modalités de transmission des bonnes manières. Les chapitres III et IV sont plus descriptifs. Ils discutent de différents concepts et de divers comportements alimentaires en Grèce ancienne à partir des témoignages de Plutarque, de Lucien et d'Athénée. Les différents dossiers étudiés (dont les rites religieux, l'hospitalité, la notion de partage, l'identité des invités et les hiérarchies) permettent de constater l'emploi incessant d'autorités littéraires chez les auteurs appartenant au courant littéraire de la Seconde Sophistique. Le passé – par l'intermédiaire de la citation – participe donc à la réflexion sur les mœurs et la société contemporaine de nos trois auteurs, ainsi que sur la cohabitation et l'opposition des pratiques sympotiques grecques et romaines. Le chapitre V, par l'intermédiaire d'une étude sur le luxe, propose une mise en perspective de notre documentation et a pour principale préoccupation de répondre à cette question : quels sont les décalages entre les témoignages littéraires et les *realia* ? Enfin, le chapitre VI conclut cette étude en soulignant l'influence des pratiques romaines au II<sup>e</sup> siècle apr. J-C, par l'intermédiaire de deux dossiers : l'apparition du style architectural de la salle de banquet romaine (*triclinium*) et l'intégration de l'épouse au banquet dans la sphère culturelle grecque.