

# Alimentation

Etant donné que la formation des étudiants de Paris I sur le Proche-Orient ancien, tant d'un point de vue historique et philologique qu'archéologique est assurée pour l'essentiel par des membres de l'UMR ArScAn, l'équipe HAROC a proposé d'organiser des séminaires de Master/Doctorat, assurés par les membres des différentes équipes de l'UMR travaillant sur le Proche- et Moyen-Orient (HAROC, Du village à l'Etat, Asie centrale, Proche-Orient hellénistique) ; ces Séminaires d'Histoire et d'Archéologie des Mondes Orientaux (SHAMO, coordination [C. Michel](#)) portent sur la culture matérielle.

Le thème retenu pour les trois premières années (2007-2010) est celui de l'alimentation :

1. production, transport et conservation ;
2. consommation ;
3. La cuisine et les métiers de l'alimentation...

Les contributions des années 2007 à 2009 sont publiées en ligne : [L'alimentation dans l'Orient ancien](#) (les contributions 2009-2010 sont à paraître).



Moule à pâtisserie découvert dans le palais de Mari, II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., Musée du Louvre  
(photo M. Esline)

Des recherches plus individuelles sont également menées sur ce thème. La question de la fonction et de l'utilisation de la céramique dans l'alimentation d'après des données croisées, archéologiques ou archéométriques, textuelles et iconographiques ([X. Faivre](#)). Les différents moyens de se sustenter lors de déplacements varient selon l'identité des voyageurs, leur nombre, la longueur du trajet, les motifs du voyage... Différents modes de restauration sont analysés : repas en auberge ou chez un hôte, transport de denrées alimentaires ou approvisionnement sur le terrain (C. Michel). Les boissons et leurs consommateurs font l'objet d'une étude centrée sur le Nord de la Mésopotamie dans la première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. (C. Michel). Par ailleurs, une réflexion est en cours pour voir de quelle manière on peut appréhender les rapprochements entre repas des dieux et repas des rois, et la place que tenait dans les sanctuaires la préparation culinaire ([F. Joannès](#)). Le banquet fait l'objet de plusieurs séances du séminaire de Master d'Histoire de l'antiquité et d'archéologie à l'Université de Tours qui propose également un séminaire sur Religion et alimentation et un Master spécifique « Histoire de l'alimentation » ([B. Lion](#)).

Enfin, le thème de l'alimentation est développé en collaboration avec les Universités de Venise, Udine, Vérone et Trieste ; une participation au Dictionnaire de l'alimentation préparé par ces collègues est envisagée.