

L'alimentation dans l'Orient ancien, cuisines et dépendances



L'alimentation dans l'Orient ancien :

Cuisines et dépendances

Textes édités par Cécile Michel

Thème IX, Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn, vol. XI, 2011-2012,

Nanterre 2013, 115 p. (p. 301-415 ; parution 2014)

MICHEL C. Introduction, p. 307-308.

Le travail en cuisine

BACHELOT, L. La cuisine dans l'iconographie assyrienne, p. 311-321.

KIM, A. F. La peine d'emprisonnement et le travail culinaire à Sippar au Ier millénaire avant J.-C., p. 323-329.

RENEL, F. L'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie

méridionale : apports et changements culturels, p. 331-336.

Le travail du boucher

VILA, E. L'approche de la boucherie en archéozoologie : données préliminaires de la découpe du mouton à Mishrifeh/Qatna (Syrie, Bronze Récent), p. 339-348.

MEILLON, F. La fonction de boucher-sacrificateur lú-gír-lá = ṭābiḥu dans les temples néo-babyloniens (Ier millénaire avant J.-C.), p. 349-354.

Le sel

MARRO, C. et MICHEL, C. Le sel dans les sociétés anciennes du Proche-Orient et du Caucase : exploitations et usages d'après les sources archéologiques et épigraphiques, p. 357-372.

Le cabaret

FAIVRE X. La bière de la brasserie au cabaret : approche archéologique, p. 375-392.

LION, B. Les cabarets à l'époque paléo-babylonienne, p. 393-400.

Alcoolisme chez les élites

TOLINI G. Les boissons alcoolisées et la noblesse perse d'après les documentations élamite et babylonienne, p. 403-409.

AGUT-LABORDÈRE, D. Le roi mange. Le pharaon dans les contes égyptiens du Ier millénaire, p. 411-415.