

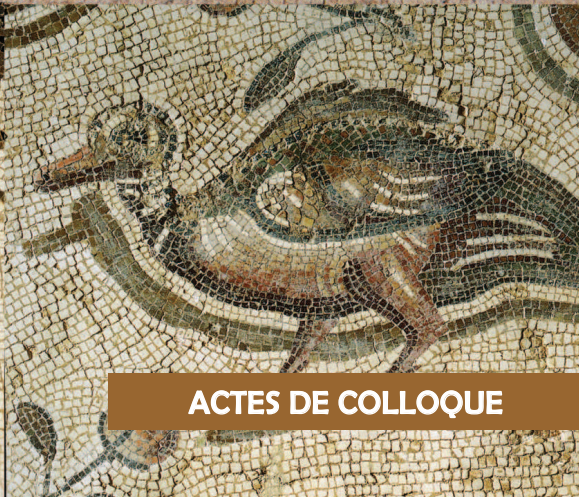
L'alimentation de l'Afrique du Nord

De la préhistoire au Moyen Âge

VII^e Journée d'études nord-africaines

François DÉROCHE et Michel ZINK éd.

ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES / SEMPAM



ACTES DE COLLOQUE

L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge

VII^e Journée d'études nord-africaines

François DÉROCHE et Michel ZINK éd.

Actes du colloque international organisé par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres et la Société d'Étude du Maghreb préhistorique, antique et médiéval (SEMPAM)

à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, le vendredi 11 avril 2014

Académie des Inscriptions et Belles-Lettres
Paris • 2016

LES FEMMES ET L'ALIMENTATION EN AFRIQUE DU NORD PENDANT LE HAUT-EMPIRE

« L'union conjugale a été instituée par la nature pour former dans la vie non seulement l'association la plus agréable, mais aussi la plus utile »¹. Cette phrase écrite par Columelle au début du livre XII de son traité reprend mot pour mot un passage de l'*Économique* de Xénophon², dans lequel un dénommé Ischomaque évoque le rôle imparti à sa jeune épouse. Supposé répondre à une question de Socrate sur son mariage, le mari expose minutieusement les travaux que celle-ci doit assumer au sein de leur vie commune. Xénophon restait fidèle à la tradition selon laquelle, dans la nature civilisée, l'homme se tient au dehors pour rapporter à la maison les produits des champs que l'épouse doit mettre à l'abri et conserver. Ce passage constitue cependant un témoignage unique dans la littérature grecque par l'exposé détaillé des tâches dévolues aux femmes au sein du couple, qui n'apparaissent pas moindres que celles de leurs maris, et par l'importance des responsabilités qui leur sont reconnues dans le maintien, et si possible, dans l'accroissement du patrimoine commun ; et ce n'est pas sans raison que ce texte a été repris ultérieurement. Si l'alimentation répond à un besoin universel, les modalités de conservation, de préparation et de consommation de la nourriture correspondent quant à elles à des normes culturelles établies par chaque société. Ainsi, il ne s'agit pas d'évoquer l'alimentation en tant que telle, la cuisine ou la nature des mets offerts aux convives, mais d'apprécier des pratiques économiques et sociales en relation avec celle-ci en Afrique, en tenant compte, dans la mesure où la documentation le permet, à la fois des traditions locales et des apports romains ou grecs. Il convient donc d'examiner

1. Col., XII, *Praef.*, 1 : *maritale coniugium sic comparatum esse natura, ut non solum iucundissima, uerum etiam utilissima uitae societas iniretur*. Le mot *societas* est intéressant à souligner, car il reprend ce qui est dit par Xénophon (voir note suivante). Le thème est repris quelques lignes plus loin, *Praef.*, 4.

2. Xénophon, *L'Économique*, VII, 15, donne la marche à suivre : « maintenir leur avoir dans le meilleur état possible et l'accroître autant que possible par des moyens honorables et légitimes ». Analyse du paragraphe in N. Bernard, *Femmes et société dans la Grèce classique*, Paris, 2003, p. 102-104.

le rôle que les femmes ont pu jouer dans la production de nourriture, la préservation des aliments ou la préparation des repas. Puis nous tenterons de déterminer la place qu'elles tenaient lors des repas, leur présence à table, pour laquelle il faudra distinguer les repas ordinaires et familiaux des banquets privés ou publics, toutes formes de sociabilité qui ont fait l'objet de publications récentes sans que les pratiques africaines, supposées très souvent implicitement romaines, aient été envisagées.

Pour cela, il est nécessaire de faire appel à une documentation variée, textuelle et archéologique, pas toujours explicite lorsqu'il s'agit des femmes, puisque – c'est une banalité de le rappeler, nous en convenons volontiers – celles-ci sont peu présentes dans les sources, et souvent de façon indirecte. Concernant la production agricole africaine, les renseignements littéraires, épigraphiques et archéologiques paraissent abondants. Les agronomes de la fin de la République et du début de l'Empire – Caton, Varron, mais surtout Columelle, qui énonce par le menu l'existence de l'intendante, l'étendue de ses tâches, là où Caton ne les avait qu'effleurées, et Pline l'Ancien – fournissent de nombreuses informations tant dans le domaine des productions que sur certains travaux nécessaires pour les obtenir³. Au début du I^{er} siècle, Apicius emploie des produits originaires d'Afrique dans quelques recettes⁴. Plus tardif, Palladius donne d'utiles précisions sur le calendrier agricole⁵. Les textes africains se limitent pour le Haut-Empire à Apulée, qui met en scène plusieurs repas dans les *Métamorphoses*, et Tertullien, pour qui tempérance et sobriété font partie intégrante du mode de vie chrétien. Deux siècles plus tard, Augustin évoque quelques scènes de la vie familiale à propos de sa mère Monique. Hors d'Afrique, on trouve des indications sur l'attitude des femmes lors des repas chez Juvénal, dont on peut douter de l'objectivité, Pline le Jeune, Suétone, ou Plutarque et Clément d'Alexandrie⁶. Dans le domaine épigraphique, les grandes inscriptions du Bagradas (Medjerda/Majrada) destinées aux colons, ou bien celle de l'*agricola* de

3. Caton, *De agricultura*. Le § 143 dresse un portrait idéal de la paysanne au foyer ; Varron, *Res rusticae*, I-III ; Columelle, *De re rustica*, XII, ouvrage auquel nous nous référerons le plus souvent pour les activités féminines, car le plus détaillé pour la période romaine ; Pline l'Ancien, *Naturalis Historia*, surtout le livre XIX. Rappelons que grâce à Magon, dont les ouvrages avaient été traduits sur l'ordre du Sénat après la destruction de Carthage, l'agriculture africaine était bien connue des Romains dès la fin de la République.

4. Apicius, *De re coquinaria*, e. g. I, 12, 19 ; I, 18 ; VII, 13, 2.

5. Palladius, *De re rustica*, dont les renseignements sont souvent issus de Columelle.

6. Il faut tenir compte du large éventail des auteurs et des destinataires de leurs textes, depuis Suétone, qui rédige une chronique des empereurs, jusqu'aux préceptes d'éducation de Clément d'Alexandrie. Leur public se composait surtout de notables, romains ou grecs.

Biha Bilta rappelant les travaux de restauration d'un domaine⁷, mentionnent les travaux à effectuer pour les grandes productions vivrières – blé, orge, fève, vin, oliviers, miel, figues et autres fruits, plantes fourragères, bétail –, sans évoquer un quelconque rôle des femmes. Des offrandes de fruits de la terre sont représentées sur de nombreuses stèles dédiées à Saturne où figure souvent le couple, et de rares statuettes de terre cuite évoquent des activités domestiques. Les investigations archéologiques dans les campagnes ont mis au jour de nombreux vestiges de la transformation de l'huile et du vin⁸, mais ces produits ne représentent qu'une part de l'alimentation, certes importante et souvent source de profits, et ils n'en constituaient pas la principale source, la production de céréales étant quant à elle plus difficile à déceler⁹. La richesse exceptionnelle et la variété des mosaïques africaines ne permettent guère d'avancer sur cette question. Destinées à une élite, elles mettent souvent en scène les activités de loisirs de celle-ci dans ses domaines campagnards, la chasse notamment, et celles qui évoquent les activités liées à la vie agricole représentent des travaux effectués à l'extérieur par des hommes¹⁰; la

7. *L'Année épigraphique* (désormais abrégé *AE*), 1975, 883. J. Peyras, « Le *fundus Aufidianus* : étude d'un grand domaine romain de la région de Mateur (Tunisie du Nord) », *Antiquités africaines* 9, 1975, p. 181-222. Le texte est datable de la seconde moitié du III^e s. Le « moissonneur de Mactar » évoque la céréaliculture en Byzacène et en Numidie (*Corpus Inscriptionum latinarum* [désormais abrégé *CIL*], VIII, 11824).

8. Des bilans pour l'huile ont paru récemment dans *Entre Histoire et Patrimoine. Actes du colloque organisé à Sousse du 6 au 10 février 2007*, S. Sehili éd., La Manouba, 2011. Pour le vin et l'huile, synthèse de J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, 2004 (l'Afrique et les Maurétanies sont évoquées aux p. 185-260).

9. J.-M. Lassère, *Africa, quasi Roma. 256 av. J.-C.-711 apr. J.-C.*, Paris, 2015, p. 207-222, a rédigé une mise au point utile à propos de ces trois productions.

10. Pour la bibliographie générale, voir K. M. D. Dunbabin, *The Mosaics of Roman North Africa*, Oxford, 1969, puis M. Yacoub, *Splendeurs des mosaïques de Tunisie*, Tunis, 2^e éd., 2002, qui offrent de belles reproductions ; N. Duval, « L'iconographie des villas africaines et la vie rurale dans l'Afrique romaine de l'Antiquité tardive (résumé) », in *Histoire et archéologie de l'Afrique du nord. Actes du III^e colloque international réuni dans le cadre du 110^e congrès des Sociétés savantes, Montpellier, 1^{er}-5 avril 1985*, Paris, 1986, p. 163-176. Cependant, le nombre est assez réduit en comparaison des scènes de chasse et de pêche, plus nombreuses, sans parler de tous les autres thèmes. À Utique, *e. g.*, l'arboriculture et la chasse semblent être les principales activités (voir sur ce point M. Yacoub, *op. cit.*, p. 210, n° 110) ; les mosaïques du *trifolium* de Tabarka mettent en valeur les bâtiments (*ibid.*, p. 211-215, n°s 111a-d) ; celle dite du « seigneur Iulius » évoque la situation économique et sociale dans l'Antiquité tardive (*ibid.*, p. 215-221, n° 112) ; à Cherchel, les vendanges sont réservées aux hommes (C. Balmelle, in *L'Algérie antique*, C. Sintès et Y. Rebahi éd., Arles, 2003, p. 130-132, n° 53) ; la représentation des travaux des champs sur un panneau trouvé à Uthina, dans la maison des Laberii, est intéressante malgré des figures peu réalistes (M. Yacoub, *op. cit.*, p. 200-202, n°s 107 a et b).

présence féminine y est réduite la plupart du temps à la maîtresse du domaine, avec une exception dans un panneau de Tabarka, où figure une fileuse gardant des moutons¹¹. D'autres mosaïques exposaient aux yeux des convives des mets souvent raffinés servis à table¹², mais rares sont les représentations de véritables scènes de repas où les convives sont présents¹³. C'est pourquoi la grande mosaïque, malheureusement incomplète, provenant d'une maison de Carthage ou des environs, représentant une femme assistant à un banquet, revêt une importance exceptionnelle¹⁴. De leur côté, les tombes contiennent des ustensiles de cuisine, des moules à pâtisseries et des restes de nourriture. Ce matériel à la fois abondant et incomplet incite à la prudence dans la démarche : peut-on utiliser des textes latins ou grecs qui n'évoquent pas ou guère l'Afrique ? Quelles sont les sources et caractéristiques proprement africaines ? La part d'imitation de modèles culturels venus de l'extérieur, d'autant plus que les catégories sociales aisées, les plus romanisées, bénéficient d'une sur-représentation dans la documentation ?

I. La part des femmes dans la production alimentaire et la gestion de la nourriture

La complémentarité du couple comme gage de réussite reflétait un idéal de vie auquel chaque citoyen aspirait, même si la réalité ne correspondait pas toujours fidèlement à ce tableau. De ce principe de responsabilité que l'épouse partage avec son conjoint découlent diverses implications que décline Columelle, tout en adaptant son propos à la société dans laquelle il vit et à laquelle il s'adresse, c'est-à-dire l'aristocratie de l'époque julio-claudienne. Il y évoque la tradition, au temps où les exploitations étaient de taille réduite : « Chez les Grecs et les Romains, jusqu'au temps de nos pères, les occupations domestiques étaient d'ordinaire confiées aux femmes mariées [...]. La femme du propriétaire ne laissait à personne le soin du domaine », pour l'opposer aux mœurs de son époque : « aujourd'hui [...]

11. Détail de la mosaïque du *trifolium* in M. Yacoub, *op. cit.* (n. 10), p. 213, fig. 111c.

12. *Recherches franco-tunisiennes sur la mosaïque antique*, I. Xenia, C. Balmelle et al. éd., Rome, École française de Rome (Collection de l'École française de Rome, 125), 1990.

13. Le panneau de Thysdrus figurant un repas entre membres de sodalités (voir J. W. Solomonson, « The Fancy dress banquet: attempt at interpreting a Roman mosaic from El Djem », *Bulletin antieke beschaving* 35, 1960, p. 25-55) présente peu d'intérêt pour le propos. Trois personnages banquettent sur la mosaïque d'El Alia (M. Yacoub, *op. cit.* [n. 10], p. 23, n° 2bis). Quelques panneaux montrent le personnel de service, ainsi l'un d'eux provenant de Dougga où des échansons versent à boire (*ibid.*, p. 242, n° 125).

14. Actuellement exposée au musée du Bardo, voir *infra*.

la plupart des femmes sont si amollies par le luxe et l'oisiveté [...] qu'elles regardent comme ignoble de passer quelques jours à la ferme. »¹⁵ Aussi ne s'adresse-t-il pas à la maîtresse de maison, mais au grand propriétaire – mais il arrivait qu'une femme soit propriétaire du domaine¹⁶ – qui doit recruter et surveiller l'intendante. Les recommandations qu'il formulait pour définir les qualités requises dans le choix d'une intendante s'appliquaient donc largement à celui d'une épouse dans une petite exploitation. La future fermière devait être jeune, en bonne santé, ni laide ni belle, propre et chaste, elle ne devait pas aimer le vin, ne pas être gourmande ni superstitieuse, et ne pas s'adonner trop longtemps au sommeil. Elle devait être dotée d'un minimum d'intelligence, d'une bonne mémoire et de prévoyance¹⁷. Toutes ces qualités, qui avaient été énoncées jadis par Ischomaque et qui étaient bien évidemment celles que recherchait chaque homme prévoyant de se marier, reflétaient un idéal auquel la vie courante donnait sans doute quelques démentis, mais elles ne sont pas sans rappeler les qualités de Postumia Matronilla, dont l'épithète rappelle au passant qu'elle avait vécu *laboriosa, frugi, efficax, uigilans, sollicita*¹⁸.

Les vastes domaines, dont l'exploitation était fondée sur la main d'œuvre servile¹⁹, coexistaient avec de nombreuses propriétés et exploitations de taille réduite. Dans les campagnes carthaginoises de l'époque punique, « Magon [voulait] qu'en achetant une terre on vende sa maison de ville ; arrêt trop dur, et qui n'est pas conforme à l'utilité publique. C'est par cet exorde qu'il débute ; cela montre du moins qu'il voulait que le propriétaire y résidât »²⁰. Tout en reconnaissant la propriété « éminente » du peuple romain sur les terres, la conquête n'avait pas entièrement dépossédé les habitants de

15. Col., XII, *Praef.*, 7-9.

16. C. Briand-Ponsart, « Les femmes propriétaires à l'époque romaine (fin de la République et Haut-Empire) », *Enquêtes Rurales* 10, 2004, p. 9-30. Les propriétaires féminines représentaient en moyenne, semble-t-il, 10 à 20 % de l'ensemble.

17. Col., XII, 4, 3.

18. *CIL*, VIII, 11294 (*Inscriptiones latinae selectae* [désormais abrégé *ILS*] 8444 ; *Inscriptions latines de la Tunisie*, 314). Voir L. Ladjimi-Sebaï, « L'inscription dédiée à Postumia Matronilla du mausolée de Hr Ez-Zaatli (région de Feriana-Thelepte) », in *Actes du colloque de Sbeitla, sessions 1998 et 1999, Histoire des Hautes Steppes. Antiquité, Moyen Âge*, F. Bejaoui éd., Tunis, 2001, p. 23-33, et, de la même, *La femme en Afrique à l'époque romaine (À partir de la documentation épigraphique)*, Tunis, 2011, p. 26-27, n° 14.

19. Pensons au domaine de Pudentilla connu par Apulée, qui comptait des centaines d'esclaves.

20. Plin., XVIII, 35 : *Agro empto domum uendendam inclementer atque non ex utilitate publici status Mago censuit, hoc exordio praecepta pandere ingressus, ut tamen appareat adsiduitatem desideratam ab eo.*

leurs exploitations. Les colons romains de l'époque impériale avaient reçu des petites et moyennes propriétés et les grandes inscriptions de la région du Bagradas montrent l'existence de petites exploitations au sein de vastes domaines impériaux ou privés. En parallèle, la présence romaine suscitait une demande de productions spécifiques destinées à la fois à la consommation locale et à l'exportation, en même temps que se diffusaient des méthodes culturelles et des modes alimentaires et culinaires venues de Rome.

LA PRODUCTRICE

Des cultures pratiquées par les femmes ?

Les auteurs latins, au premier rang desquels Columelle et Pline l'Ancien, se sont faits l'écho d'une agriculture spécialisée, minutieuse, aux productions variées, notamment dans le Nord-Est de l'*Africa*²¹, qui avait bénéficié jadis des méthodes agricoles puniques. Pour la région de Tacapes, plus méridionale, les remarques de Pline découvrant les procédés de mise en valeur sont bien connues : « Sous un immense palmier pousse un olivier, sous l'olivier, un figuier, sous le figuier, un grenadier, sous le grenadier une vigne, sous la vigne on sème du blé, puis des légumineuses, enfin des herbes potagères, le tout la même année »²². D'une manière générale, la culture des deux produits de base, les céréales, pour lesquelles Pline l'Ancien mentionne des rendements exceptionnels²³ et les olives, toutes deux appelées à se développer avec la présence romaine, relevaient du domaine des hommes²⁴. Cependant les femmes contribuaient aux semailles²⁵, elles participaient à la cueillette des olives, et la fabrication de l'huile destinée à la consommation familiale entrait dans leurs attributions, comme on le voyait encore récemment dans les campagnes d'Afrique du Nord. Parmi les légumineuses, les fèves et sans doute le pois chiche punique²⁶ étaient cultivés en plein champ, de préférence

21. À l'époque punique, les jardins autour de Carthage (Megara) assuraient une partie de son ravitaillement. On peut supposer que des femmes participaient aux travaux des champs.

22. Plin., XVIII, 188 : *Palmae ibi praegrandi subitur olea, huic ficus, fico punica, illi uitis, sub uite seritur frumentum, mox legumen, deinde olus, omnia eodem anno.*

23. Plin., V, 24 et XVIII, 94 ; voir le commentaire de J. Desanges, *Pline l'Ancien*, V, 24, Paris, 1980, p. 229.

24. S'y ajoute le vin, qui complète ce qu'on nomme communément la trilogie méditerranéenne. La viticulture semble avoir relevé du domaine masculin : voir sur ce point *supra* n. 10, la mosaïque des vendanges à Caesarea.

25. Col., XII, 4, 1.

26. Col., II, 10, 20 ; IX, 1, 8 : *cicer punicum*. À Rome, les pois sont grillés en guise de friandise ou bouillis dans les rues, Martial, I, 41, 6 : *madidum cicer* ; I, 103, 10 : *cicer tepidum*. Les produits de base de l'alimentation figurent dans l'inscription d'Henrich Mettich, *CIL*,

par une main-d'œuvre masculine. Près de la maison, l'épouse s'occupait du potager : « Les paysans d'autrefois estimaient même incontinent que la mère de famille – car ce soin appartenait à la femme – ne valait rien dans une maison dont le jardin (*hortus*) était négligé, puisqu'il fallait vivre de la réserve ou du marché »²⁷. Dans ces jardins, elle faisait pousser des légumes et des fruits destinés avant tout à l'alimentation quotidienne, car « le jardin était le champ du pauvre. C'est du jardin que la plèbe tirait ses provisions »²⁸. Valable pour Rome et l'Italie ancienne, cette affirmation est restée d'actualité pour la majeure partie de la population pendant toute l'Antiquité, et on peut penser qu'elle l'était pour les habitants de l'Afrique. En période faste, quelques produits pouvaient être commercialisés.

Quelques productions faisaient la réputation de la région, parmi lesquelles les plus célèbres sont sans conteste la pomme punique ou grenade²⁹, les figues – pensons à Caton³⁰ –, et le raisin. Mais étaient aussi prisés les dattes « douces en Afrique, mais [qui] perdent rapidement leur saveur »³¹, divers oignons d'une qualité supérieure à celle de ceux qui étaient produits en Gaule³², des bulbes réputés³³. Par contre, un ail à grosse tête « renommé surtout en Afrique (figurait) parmi les plats rustiques »³⁴, comme les lentilles, citées par Pline d'après Magon, et les lupins, mangés cuits à l'eau et considérés par les agronomes comme un aliment du pauvre ou de disette, et très répandus³⁵. Peut-être faut-il appliquer à l'Afrique, une indication d'Apulée : « Mon menu était pareil en tout à celui de mon maître lui-même,

VIII, 25902 (*Catalogue des Inscriptions latines païennes du Musée du Bardo* [désormais abrégé *ILPBardo*], 388), rédigée au début du règne d'Hadrien ; les fèves y sont mentionnées.

27. Plin., XIX, 57 : *primum agricolae aestimabant prisca [...] nequam esse in domo matrem familias – etenim haec cura feminae dicebatur –, ubi indiligens esse hortus, quippe e carnario aut macello uiuendum.*

28. Plin., XIX, 52 : *per se hortus ager pauperis erat. Ex horto plebei macellum.* Palladius, I, XXVII, 3, indique que « près de la maison », donc dans un lieu relevant traditionnellement des occupations féminines, « étaient cultivés des plantes aromatiques, thym, sarriette, des arbousiers et des légumineuses ». Mais cela ne concerne pas obligatoirement toutes les régions.

29. Col., X, v. 243 : *arbos punica.*

30. Que les figues aient été réellement produites en Afrique ou qu'il les ait rapportées de la région de Rome, le fait est qu'elles ont symbolisé la prospérité de Carthage.

31. Plin., XII, 26 : *dulcem in Africa, sed statim euanescentem.*

32. Plin., XIX, 105 : *genera eius austeritatis ordine Africana, Gallica.*

33. Plin., *ibid.*, 95 : *post hos* (il s'agit des bulbes) *in Africa nati maxime laudantur*, encore mentionnés dans l'Édit de Dioclétien, VI, 41.

34. Col., XI, 3, 20 : *allium punicum* ; Plin., XIX, 112 : *ulpicum : praecipue Africae celebratum inter pulmentaria ruris, grandius alio.* Palladius, XII, 6 et XIII, 30.

35. Col., II, 10, 1-2.

mais c'était ma foi maigre chère : de vieilles laitues, de ces laitues amères poussées et montées en graines au point de ressembler à de gros balais »³⁶. Certaines productions destinées à la consommation urbaine figuraient sur la table des notables³⁷, y compris ceux de Rome, et procuraient de solides revenus aux paysans : ainsi « les cardons auprès de Carthage la Grande et de Cordoue, cultivés sur de petites surfaces (rapportaient) six mille sesterces »³⁸. Ici, la mention de petites surfaces n'implique pas obligatoirement le potager, mais il est certain qu'il s'agissait de petites exploitations suburbaines, où les épouses devaient collaborer avec leurs maris. Quant au cumin, à défaut de celui de Carpétanie, « la prééminence va au cumin d'Éthiopie et d'Afrique »³⁹, et la truffe d'Afrique était la plus estimée⁴⁰. Parmi les cucurbitacées, les concombres d'Afrique étaient les plus copieux⁴¹ et la gourde, calebasse ou coloquinte, qui fit son apparition en Italie au I^{er} siècle avant notre ère, est sans doute originaire d'Afrique⁴². Des traces de ces fruits et légumes sont souvent présentes dans les tombes d'époque punique comme romaine de Carthage, de Sétif ou de Leptiminus⁴³, à côté d'objets censés permettre aux défunts de survivre dans l'autre monde, tels les jarres, pots ou lampes à huile⁴⁴. Les muscaris à toupet d'Afrique, encore cités dans l'édit de Dioclétien sur la réglementation des prix, se vendaient très cher et

36. Ap., *Met*, IX, 32, 4 : *Namque et mihi et ipsi domino cena par ac similis oppido tamen tenuis aderat, lactucae ueteres et insuaves illae, quae seminis enormi senecta ad instar scoparum.*

37. Plusieurs mosaïques les représentent avec minutie, e. g. une mosaïque semi-circulaire conservée dans le musée de Sousse, une des plus complètes, ou une autre provenant de la maison dite de « la volière » à Carthage : reproductions dans M. Yacoub, *op. cit.* (n. 10), p. 110 et p. 112-113.

38. Plin., XIX, 152 : *carduos apud Carthaginem Magnam Cordubamque praecipue sestertium sena milia e paruis reddere areis*. On faisait encore récemment la récolte des cardons sauvages pour en manger la tige. L'artichaut en est une forme, améliorée au xv^e siècle : voir J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 2^e éd., 2009, p. 26.

39. Plin., XIX, 161 : *alioqui Aethiopico Africoque palma est.*

40. Plin., *ibid.*, 34 : *laudatissima Africae.*

41. Plin., *ibid.*, 65 : *copiosissimi Africae.*

42. J. André, *op. cit.* (n. 38), p. 41-42.

43. M. Fantar, *Carthage. Approche d'une civilisation*, t. 1, Tunis, 2003, p. 272-273 ; L. M. Stirling, « Archaeological evidence for food offerings in the graves of Roman North Africa », in Daimonopylai: *essays in classics and the classical tradition presented to Edmund G. Berry*, R. B. Egan et M. Joyal éd., Winnipeg, 2004, p. 427-451. Les olives sont les plus fréquentes, mais on trouve aussi des figues, du raisin, du blé, auxquels s'ajoutent des volatiles et autres petits animaux.

44. G. et C. Charles-Picard, *La vie quotidienne à Carthage au temps d'Hannibal, III^e siècle avant Jésus-Christ*, Paris, 1958, p. 147 sq.

étaient mangés en plat avec de l'huile, du *garum*, du vin ou du vinaigre⁴⁵. Sous l'Empire, les fidèles de Saturne, qui appartenaient majoritairement à des catégories sociales moyennes ou modestes, faisaient représenter leurs offrandes sur les stèles⁴⁶. Destinés en partie à l'exportation, ces produits étaient aussi consommés sur place. Les recettes connues pour Rome et l'Italie ne reflètent pas nécessairement les habitudes alimentaires africaines, mais il ne faut pas négliger une diffusion par le biais de l'arrivée des Italiens en Afrique, ni une imitation des modes venues de Rome parmi les populations locales, de même que l'archéologie domestique atteste la propension des élites à adopter certaines habitudes de table. Les panneaux de mosaïques qui ornent le sol des salles à manger des riches *domus* de Proconsulaire ou de Byzacène, où figure un large répertoire de ces produits agricoles, en apportent la confirmation⁴⁷. S'il existait des modes chez les mosaïstes, qui se traduisaient par le recours à des modèles et la circulation de cartons (?), notamment entre la Campanie et l'Afrique, la prédilection que l'on constate pour plusieurs motifs, tels les cardons, les concombres et les dattes, traduit une préférence des Africains pour des mets issus de productions locales. Il n'est pas certain que tous ces produits aient été cultivés par les femmes, mais une partie de la production devait leur incomber, ne serait-ce que dans le travail de conservation ou de préservation, peut-être aussi leur vente dans la ville la plus proche. À l'extérieur, au mois de novembre, la cueillette des baies des glands, une partie de celle des olives leur revenait⁴⁸ et, lorsque la maison ne possédait pas de citerne où puiser l'eau, et en l'absence d'un porteur d'eau, elles devaient aller la chercher à la fontaine la plus proche.

Le bétail

Si l'élevage du gros bétail faisait partie des activités masculines, Columelle annonce au début du paragraphe 55 du livre XII qu'il passe « maintenant à des choses moins importantes », en l'occurrence l'abattage et le salage des porcs – et c'est l'unique passage consacré aux viandes dans cet ouvrage dédié aux activités féminines. L'intendante (ou l'épouse) assiste

45. Plin., XIX, 95 ; Juv., VII, 120 ; *Édit de Dioclétien*, VI, 41.

46. On peut toujours consulter M. Le Glay, *Saturne africain. Monuments*, t.I, Paris, 1961 ; t.II, Paris, 1966, où de nombreuses photographies reproduisent ces stèles, e. g. les grandes stèles de la Ghorfa (Maghrawa) ou celles, plus modestes, d'Henchr Es-Srira.

47. Représentés sur les pavements des *domus* de Thysdrus, d'Acholla, d'Hadrumète, de Carthage ou de Thuburbo Maius (photos in M. Yacoub, *op. cit.* [n. 10], p. 99-115).

48. Palladius, XII, 14 : « Occupez-vous dans ce temps-ci de ramasser les glands et de les conserver, travail que les femmes et les enfants feront aisément, comme la cueillette des olives ».

aussi à la traite du lait, le préféré étant celui de brebis ; elle prépare les fromages, préside aux soins donnés aux agneaux et recueille la laine lors de la tonte pour la fabrication des vêtements. Caton indiquait déjà que de toutes jeunes filles pouvaient garder les bêtes pourvu que ce soit dans le domaine, et l'une d'elle figure sur une mosaïque de Tabarka⁴⁹. La charge du poulailler lui était traditionnellement dévolue⁵⁰. Les pintades ou poules puniques sont originaires d'Afrique⁵¹, mais les poules étaient bien connues : on retrouve des restes de poulet et d'oie dans des tombes puniques à Carthage et à Kerkouane, et cinq poulettes sont offertes à Lucius en cadeau de bienvenue⁵². Trois siècles plus tard, Palladius affirme qu'« il n'y a pas une femme, pour peu qu'elle soit intelligente, qui ne sache élever des poules »⁵³ et il était fortement recommandé à la fermière d'en élever de façon à disposer de beaucoup d'œufs⁵⁴. Des coquilles d'œufs figurent au milieu des reliefs de repas représentés sur quelques mosaïques suivant une mode venue d'Orient⁵⁵.

GARDIENNE DES PROVISIONS

La femme assumait la responsabilité fondamentale dans ces sociétés agraires de gardienne des provisions et son rôle était essentiel dans la conservation de la nourriture, comme le souligne Columelle : « Elle réceptionnera (les denrées) après les avoir examinées et trouvées intactes ; elle séparera ce qui doit être consommé et gardera ce qui peut être mis en réserve »⁵⁶. Après avoir trié les produits, elle devait les protéger des atteintes de la pourriture ou des charançons et « une fois les provisions à l'abri, il fallait une personne pour veiller à leur garde et exécuter les travaux à faire à la maison »⁵⁷. Elle présidait à la confection des conserves et des salaisons pour l'hiver, ce qui l'occupait pendant une partie de l'année et exigeait qu'elle suivît le rythme

49. Une jeune femme file la laine tout en gardant ses moutons, cf. à ce propos *supra*, n. 11.

50. Cat., *Agr.*, 143.

51. J. André, *op. cit.* (n. 38), p. 130-131.

52. Ap., *Met.*, II, 11, 1 ; L. M. Stirling, *op. cit.* (n. 43).

53. Palladius, I, 27 : *gallianas educare nulla mulier nescit*.

54. Cat., *Agr.*, 143, 3.

55. Plin., XXXVI, 184, attribue la première représentation de ces reliefs de table à un artiste de Pergame, Sosos, vivant sans doute au II^e s. av. notre ère. Des coquilles d'œufs, cosses de cucurbitacées, de haricots et de pois figurent sur une mosaïque d'Oudna. Sur une autre, provenant de Thysdrus, figurent des déchets de poissons et de volaille, des coquilles d'œufs, des épluchures de légumes (M. Yacoub, *op. cit.* [n. 10], p. 100, n^{os} 37 et 38).

56. Col., XII, 1, 5.

57. Col., XII, *Praef.*, 3 : *cum uero paratae res sub tectum essent congestae, alium esse oportuit, qui et inlatas custodiret et ea conficeret opera quae domi deberent administrari*.

de maturation⁵⁸. Vers l'équinoxe de printemps, elle ramassait des herbes ou des légumes pour les mettre en réserve, faisait sécher les tiges au soleil, les dépouillait de leur écorce et des feuilles dures pour les conserver dans des vases de terre ou de verre⁵⁹. Pour le jujubier commun, « les fruits broyés avec le gruau d'épeautre étaient conservés dans des jarres pour l'alimentation. On rapporte même que des armées ayant à circuler en Afrique ont pu s'en nourrir »⁶⁰. Après les vendanges, lui incombait la préparation des conserves avec les produits de l'automne⁶¹. Au cours des mois de janvier et février, elle devait « confire les raves, faire le lard et les jambons »⁶². Le miel fourni par les ruches servait à conserver de nombreux aliments et sa production était encouragée, comme on le voit dans le règlement de Henchir Mettich⁶³. Les figues étaient préparées et conservées selon une technique propre à l'Afrique et à l'Espagne : une fois séchées, « on les dispose et les presse pour leur donner l'aspect d'étoiles ou de fleurs ou la forme d'un pain »⁶⁴, et la femme ne devait rien ignorer de « toutes les choses relatives à la vendange qui doivent se faire à la maison »⁶⁵. Columelle détaille d'autres tâches dépassant largement ce cadre : la femme avait la responsabilité d'une partie du matériel pour recueillir ou conserver les produits : confection des corbeilles (on songe au sparte en Afrique), lavage et poissage des récipients vinaires, nettoyage des jarres à huile. Dans les exploitations employant du personnel servile, elle distribuait chaque matin le travail de la journée, surveillait les paresseux et tire-au-flanc, veillait au soin des malades, à la préparation des remèdes.

58. Col., XII, 8-59, dresse un tableau détaillé des pratiques paysannes de conservation des aliments et des opérations destinées à la fabrication de remèdes, surtout des vins médicinaux, tels que vins d'absinthe, d'hysope, de thym, de romarin, de myrte, qui soignent de nombreux maux et dont il donne les recettes.

59. Col., XII, 7, 4.

60. Plin., XIII, 106. Traduction et commentaire A. Ernout, p. 102, n. 2 : « Théophraste, IV, 3, 2, attribue ce fait à l'armée d'Ophellas, roi de Cyrène, allié à Agathocle contre Carthage en 307 av. J.-C. Actuellement, en Tunisie, les fruits mûrs écrasés sont conservés en pulpe dans des vases. Si l'on ajoute de l'eau à cette pulpe elle fermente, et l'on obtient une sorte de vin qu'il faut consommer aussitôt car il ne se conserve pas longtemps. »

61. Col., XII, 46, 1 : *Sequuntur uindemiam rerum autumnalium compositiones, quae et ipsae curam uilicae distendunt.*

62. Palladius, II, 16 : *hoc tempore lardi, echini salsi, raporum condiendorum et pernarum iusta confectio est.*

63. CIL, VIII, 25902 (ILPBardo, 388), II, 1-14.

64. Col., XII, 15, 5.

65. *Ibid.*, 18, 1.

LA PRÉPARATION DES REPAS ET LA QUESTION DU RAVITAILLEMENT EN VILLE

Les repas au quotidien

Au quotidien, dans les foyers modestes, la préparation des repas lui incombait, tandis que les servantes prenaient le relais dans les maisons plus aisées. Une statuette de terre cuite représente une femme en train de pétrir ; une autre, retrouvée dans un caveau punique de Bordj Jedid en représente une cuisant des pains ou des galettes dans un four caractéristique de la région⁶⁶ et des moules retrouvés dans les tombes puniques attestent la confection de pâtisseries⁶⁷. Les céréales constituant la nourriture de base, leur traitement et leur cuisson occupaient une grande partie de son temps. Dans la Carthage punique, les blés étaient surtout consommés sous forme de bouillie si l'on en croit Plaute⁶⁸, et Caton l'Ancien donne la recette de la *puls punica*⁶⁹, encore attestée par Pline l'Ancien. Selon Magon, les femmes grillaient et criblaient les céréales et, à l'époque impériale, les anciennes habitudes perduraient très probablement pour piler les grains ou les lentilles⁷⁰. Plus élaborés, les plats de viande préparés par l'esclave Photis dans la cuisine de l'hôte d'Apulée : « des saucisses et la viande coupée en petits morceaux dans de la sauce et [...] un morceau de confit tout à fait succulent »⁷¹.

Les femmes faisaient-elles le marché ?

De nombreux citadins possédaient des domaines agricoles plus ou moins étendus à l'extérieur de la ville et faisaient venir tout ou partie de

66. Z. Chérif, M. H. Fantar et M. L. Uberti, *Terres cuites puniques de Tunisie*, Rome, Bonsignori (Corpus delle Antichità fenicie e punice), 1997, n° 314 : une femme « est penchée sur le four et, de la main droite, elle est en train de coller un pain sur la paroi qui en a reçu d'autres ». À côté d'elle un enfant essaie de regarder dans le four. Parmi les centaines de statuettes de terre cuite retrouvées, destinées très majoritairement aux tombes ou aux dieux, les représentations de la vie quotidienne sont peu nombreuses. Celle-ci est datée du IV^e s. av. notre ère par P. Cintas (« Tābūn », *Oriens Antiquus* I, 1962, p. 233-244, ici p. 233-235), qui la rapproche d'une tradition de panification encore vivace à son époque.

67. G. et C. Charles-Picard, *op. cit.* (n. 44), p. 149.

68. Plaute, *Poen.*, v. 54 : *pultiphagonides*, mangeur de bouillie.

69. Caton, *Agr.*, 85 : « Mettez dans de l'eau une livre de gruau et faites-la bien tremper. Versez-la dans une auge propre ; ajoutez trois livres de fromage frais, une demi-livre de miel et un œuf. Mélangez bien le tout. Faites cuire dans une marmite neuve. »

70. Plin., XVIII, 98 : « Je vais rapporter l'opinion de Magon sur le procédé de piler : il veut qu'on humecte d'abord le froment à grande eau, puis qu'on enlève l'écorce avec le pilon ; qu'ensuite on le fasse sécher au soleil, et qu'on le remette sous le pilon. Même procédé pour l'orge : vingt setiers d'orge veulent deux setiers d'eau. Pour la lentille, il faut la faire rôtir d'abord, puis la piler légèrement avec du son, ou bien sur vingt setiers de lentilles on ajoute un morceau de brique crue et un demi-boisseau de sable. »

71. Ap., *Met.*, II, 7, 1.

leur alimentation de leurs propriétés⁷², et les jardins des grandes *domus* pouvaient éventuellement fournir un appoint. Mais ceux qui n'avaient pas ces possibilités devaient se ravitailler en ville et on peut s'interroger sur les modalités prises par les obligations et responsabilités des femmes en milieu urbain. Malheureusement, la documentation se révèle singulièrement succincte sur ce point. La présence de meules et de moulins révèle l'existence de meuniers et de boulangers opérant dans le cadre de la cité, la commercialisation se faisant directement ou, peut-être, par l'intermédiaire de boutiques identiques à celle que représente un relief d'Ostie⁷³ dont les clients sont exclusivement des hommes. Une partie du ravitaillement quotidien ou périodique s'effectuait dans des boutiques (*tabernae*) au marché en dur (*macellum*)⁷⁴ ou lors des *nundinae*. Les textes littéraires de la fin de la République et du Haut-Empire insistent sur la viande et le poisson vendus au *macellum*, pour lesquels des études récentes renforcent l'idée de bâtiments surtout voués à la vente de ces produits⁷⁵. Appartenant à la catégorie de constructions qui sont apparues indispensables à la cité romaine, les *macella* se sont multipliés en Afrique durant le Haut-Empire. Certains furent prévus dans les programmes urbanistiques initiaux, comme l'atteste le premier marché de Timgad⁷⁶, d'autres furent financés par de riches notables locaux qui témoignaient par là aussi bien de

72. Sur la mosaïque dite « du seigneur Iulius », les dépendants (des colons ?) apportent les fruits de la récolte aux propriétaires : voir sur ce point Y. Thébert, « Vie privée et architecture domestique en Afrique romaine », in *Histoire de la vie privée*, t. I (*De l'Empire romain à l'an mil*), Ph. Ariès et G. Duby éd., Paris, 2^e éd., 1999, p. 376-379.

73. G. Zimmer, *Römische Berufsdarstellungen*, Berlin, 1982, p. 220.

74. C. De Ruyt, *Macellum. Marché alimentaire des Romains*, Louvain-la-Neuve, 1983, a fait une présentation détaillée des *macella* attestés archéologiquement et/ou par les textes. L'Afrique y est bien représentée ; voir aussi, de la même, « Les produits vendus au macellum », *Food and History* 5/1, 2007, p. 135-150 ; C. Hamdoun, « Les *macella* dans les cités de l'Afrique romaine », *Antiquités africaines* 45, 2009, p. 27-36, insiste sur l'aspect symbolique de ces constructions.

75. Y sont présents les bouchers (*lanii*), les cuisiniers (*coqui*), les charcutiers (*fartores*) et les poissonniers (*piscatores*). W. Van Andringa, « Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain. Introduction », *Food and History* 5/1, 2007, p. 11-15. Le rôle de premier plan joué par le *macellum* dans les villes romaines s'explique en partie par l'importance des fêtes religieuses qui fournissent une grande partie de la viande consommée dans les banquets publics ou au foyer domestique. Apulée, *Met.*, I, 24, raconte que Lucius, en proie à la faim, se précipite au *forum cupedinis* pour y acheter du poisson, initiative malheureuse puisqu'il perdit et son poisson et son argent. Les tombes et les sanctuaires renferment souvent des restes d'animaux sacrifiés, pratique religieuse qui n'entre pas dans notre sujet.

76. C. De Ruyt, *op. cit.* (n. 74), p. 198-203.

leur générosité que de leur intégration et de celle de leur cité à la romanité⁷⁷. Des tables de mesures ont été retrouvées dans une vingtaine de cités. Beaucoup ne sont pas *in situ*, mais quelques-unes étaient encore adossées à des murs ou en évidence dans trois d'entre eux, à Lepcis Magna, Cuicul et Thubursicu Numidarum. À l'évidence, il s'agit de mesures de capacité correspondant à des liquides (amphore d'un peu plus de 26 litres) ou des céréales (*modius*, environ 8,7 litres)⁷⁸. Comme celles de longueur, présentes elles-aussi à Lepcis Magna et Cuicul, il paraît difficile de les relier à la viande ou au poisson⁷⁹. Des paysans apportaient régulièrement des produits frais depuis les environs et des ceintures maraîchères entouraient les villes⁸⁰, comme le quartier de Megara qui approvisionnait Carthage en cultures de saison. Reste entière, cependant, la question de la fréquentation régulière de ces marchés, *macella* ou *nundinae*, par les femmes. La documentation littéraire incite à répondre par la négative⁸¹, mais ce n'est peut-être pas un argument entièrement satisfaisant, car les textes tendent à négliger la part des femmes dans les préparations culinaires et l'iconographie atteste, rarement il est vrai, leur présence dans les boutiques. Ainsi, un bas-relief de Rome représente deux femmes. L'une d'elles, la vendeuse, assise de profil, tourne légèrement la tête vers le spectateur et s'apprête à saigner une oie qu'elle

77. Les plus emblématiques et les mieux connus se trouvent à Lepcis Magna, où le marché fut financé dès l'époque augustéenne par un riche notable, Annobal Rufus, en 8 av. notre ère (*The Inscriptions of Roman Tripolitania* [IRT], 319). À Cuicul, il fut édifié par les frères Cosinii sous Antonin (*Inscriptions latines de l'Algérie* [désormais abrégé *ILAlg*], II, 3, 7931 et 7936) : voir sur ce point C. Briand-Ponsart, « Pratiques et institutions municipales à Cuicul (Djemila), cité de Numidie », in *Le quotidien municipal dans l'Occident romain*, C. Berrendonner, M. Cèbeillac-Gervasoni et L. Lamoine éd., Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2008, p. 111-115. À Timgad, le second marché fut offert par M. Plotius Faustus et Cornelia Valentina, son épouse, à l'époque sévérienne (*CIL*, VIII, 2399 [ILS, 2753] et ILS, 5579).

78. P. Salama et J.-P. Laporte, « Tables de mesures de l'Afrique romaine », *L'Africa romana* 18, p. 333-372, ont comptabilisé vingt-deux tables de mesures, dont trois à Cuicul, deux à Lepcis Magna et à Thamugadi. Les mesures de capacité sont tantôt coniques, tantôt rectangulaires. Il existe pour certaines des divergences avec les mesures officielles, indiquant sans doute une adaptation au marché local.

79. À Pompéi, les boutiques longeant la *via dei Augustali* contenaient quantité de vases remplis de figues, châtaignes, prunes, raisin, lentilles, moules de pâtissier, pains cuits : voir sur ce point C. De Ruyt, « Les produits vendus au *macellum* », art. cité (n. 74), p. 148.

80. Ph. Leveau, *Caesarea de Maurétanie. Une ville romaine et ses campagnes*, Rome, École française de Rome (Collection de l'École française de Rome, 90), 1984, p. 444-445.

81. C. De Ruyt, *op. cit.* (n. 74), p. 367-372, a relevé les attestations d'achats sur les marchés alimentaires, et toutes mettent en scène des hommes, esclaves ou amateurs de bonne chère.

tient suspendue par les pattes pour la vendre à l'acheteuse⁸². À gauche, une femme debout, l'acheteuse sans doute, tient un tissu (une *mappa* ?) dans la main gauche et désigne de la main droite deux vers de Virgile⁸³. L'espace est divisé en deux par une colonne. À droite de celle-ci, pendent six animaux, deux porcs encadrent une oie au niveau supérieur et deux oies encadrent un lièvre au niveau inférieur⁸⁴.

Cette complémentarité entre les travaux accomplis par les hommes et ceux qui revenaient aux femmes formait la base – mal connue – du fonctionnement des sociétés agraires anciennes quelle que soit la taille des exploitations. Dans les petites, la femme du propriétaire assumait les obligations de la vie quotidienne ; dans les plus grandes, l'intendante prenait le relais. Cette association était une nécessité pour l'énorme majorité de la population et, en conclusion sur ce point, on peut accorder quelque crédit à Tertullien, qui, malgré sa défiance foncière envers le sexe féminin, affirme qu'« il n'y a de maison bien gérée que celle tenue par les femmes »⁸⁵.

II. La présence féminine lors des repas

La réponse à cette question doit se décliner en fonction de la situation considérée, selon qu'il s'agit du repas ordinaire du soir (*cena*), du banquet privé (*convivium*), des banquets publics (*epula*)⁸⁶, et selon les catégories sociales, élites ou catégories populaires⁸⁷.

82. Relief Torlonia. Voir sur ce point G. Zimmer, *Römische Berufsdarstellungen*, Berlin, 1982, p. 99 ; V. Huet, « Le sacrifice disparu : les reliefs de boucherie », *Food and History* 5/1, 2007, p. 197-223, en particulier p. 222, fig. 24.

83. Verg., *En.*, I, v. 607-609.

84. L. Chioffi, *Caro: il mercato della carne nell'occidente romano. Riflessi epigrafici ed iconografici*, Rome, 1999, avec des références à l'Afrique, p. 93-96, n^{os} 123-129, pour laquelle l'auteur a relevé sept attestations de bouchers et de professionnels liés à la viande, qui ne semblent pas particulièrement en relation avec le *macellum*. Le n^o 124 mentionne la livraison avec la quantité et la date, de marchandises alimentaires parmi lesquelles on trouve surtout des viandes et du vin de la part de fournisseurs locaux. Reproduction de ce bas-relief dans le catalogue, p. 34, n^o 24.

85. Tert., *Exhort cast.*, XII.

86. Précisions sur ces termes, souvent employés indistinctement, par C. Badel, « La femme couchée : sur la place de la femme dans les banquets romains », in *La maison, lieu de sociabilité dans des communautés urbaines européennes, de l'Antiquité à nos jours*, F. Gherchanoc éd., Paris, 2006, p. 259-280, ici p. 259-262.

87. M. Corbier, « La fève et la murène », in *Histoire de l'alimentation*, J.-L. Flandrin et M. Montanari éd., Paris, 1996, p. 215-236, particulièrement p. 226-231.

LA CONSOMMATION DE VIN

Il ne convient pas de s'attarder longuement sur l'extrait de Tertullien qui vitupère la consommation de vin par la femme : « Toutes les femmes s'étaient jusqu'alors abstenues de vin, au point que l'une d'elles, pour avoir percé le coffret d'un cellier à vin, fut condamnée par ses proches à mourir de faim », et qui regrette les habitudes de débauche de son temps : « En ce qui concerne les femmes, les règles de vie instituées par nos ancêtres, qui protégeaient la retenue et la tempérance, se sont écroulées »⁸⁸. En réalité, ce rigoriste se fait l'écho d'une longue tradition romaine, qui remonte à Fabius Pictor et a été reprise par une douzaine d'auteurs, rapportant un interdit frappant la consommation de vin (*temetum*) par les femmes. Cette interdiction, comme celle de détenir les clefs du cellier ou de la cave où le vin était entreposé, aurait été instituée par un des premiers rois de Rome, Romulus pour les uns, Numa pour d'autres. Il semble cependant que seule une catégorie de femmes et une catégorie de vin aient été visées, la consommation de vin leur étant autorisée pourvu que ce soit avec modération⁸⁹. C'est l'excès qui suscitait la condamnation morale et la verve des satiristes, Juvénal en tête, contre les matrones qui s'enivraient jusqu'à en être malades⁹⁰. Le thème de la vieille femme ivrogne, mis en scène au théâtre depuis l'époque classique, a été illustré par des fouilles récentes pratiquées à Sousse, l'ancienne Hadrumète, qui ont mis au jour plusieurs figurines de terre datées de l'époque sévérienne la représentant⁹¹. Cet interdit, que Grecs, Étrusques et Égyptiens ignoraient, n'a probablement jamais eu de réelle consistance en Afrique, comme le suggère l'anecdote célèbre qu'Augustin rapporte sur la jeunesse de sa mère, qui montre que les jeunes filles de la maison pouvaient détenir les clefs du cellier et être chargées d'aller chercher le vin pour la consommation familiale⁹². On peut éventuellement ajouter au dossier la stèle punique

88. Tert., *Apol.*, VI, 4-5.

89. Cet interdit du vin a fait l'objet de nombreux articles qui ont tenté d'expliquer son origine, plus ou moins légendaire, et de voir s'il était appliqué à la période historique : voir notamment J.-M. Pailler, « Quand la femme sentait le vin. Variations sur une image antique et moderne », *Pallas* 53, 2000, p. 73-100, qui donne les références littéraires jusqu'à la fin du II^e s.

90. Juv., *Sat.* VI, v. 303-305 ; 315 ; 425-433, notamment v. 432 : *bibit et uomit*. Ceci étant, sur les 660 vers que comporte la satire, ceux qui évoquent le vin et les repas sont relativement peu nombreux, bien que figure l'idée récurrente que les plaisirs de la table incitent aux plaisirs sexuels.

91. Exposition au musée de Sousse, en avril 2014.

92. Aug., *Conf.*, IX, 8. Monique, prise en défaut par sa servante, devint d'une sobriété exemplaire.

évoquée *infra* et des peintures égyptiennes, sur lesquelles femmes et hommes consomment du vin.

LEUR PRÉSENCE À TABLE

Quant à leur présence à table, la prudence s'impose dans l'instruction de ce dossier où la documentation entremêle étroitement traditions locales et habitudes romaines et privilégie le banquet des élites⁹³.

L'exemple italien ?

Il est communément admis qu'une émancipation relative de la femme s'est produite à la fin de la République et pendant le Haut-Empire. Une de ces manifestations, presque un symbole, serait le droit qu'elles ont acquis de prendre place sur les lits (*triclinia*) à côté des hommes, attitude caractéristique d'une pratique sociale de Rome très différente de celle de la Grèce. Selon une tradition qui remonte à Varron, reprise par Valère Maxime et rapportée par Isidore de Séville, cette pratique se serait établie en trois temps⁹⁴ :

93. Depuis les années 1980, le banquet de l'époque classique a fait l'objet de plusieurs études. À propos du *convivium*, voir A. Tchernia, « Le convivium romain et la distinction sociale », in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, J. Leclant, A. Vauchez et M. Sartre éd., Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (Cahiers de la Villa Kérylos, 19), 2008, p. 147-156. Le *convivium* a constitué à partir du II^e s. av. notre ère le grand lieu de sociabilité de l'élite romaine et l'auteur examine les textes littéraires qui exploitent ce motif. Les banquets des élites ont évolué à la fin de la République et sous le Haut-Empire vers un caractère ostentatoire de plus en plus marqué. Tout en accueillant un nombre de convives plus important, ils ont pris l'habitude de distinguer entre proches et riches, bien nourris, et clients, mal nourris. Sur le thème de la femme à table, on verra plus particulièrement pour Rome : J.-M. Pailler, « Une place pour elles à table : le cas de Rome », *Clio* 14, 2001, p. 119-131 ; M. B. Roller, « Horizontal Women: Posture and Sex in the Roman *Convivium* », *American Journal of Philology* 124/3, 2003 (*Special Issue: Roman Dining*, J. K. Donahue éd.), p. 377-422, et, du même, *Dining posture in ancient Rome: bodies, values, and status*, Princeton, 2006 ; C. Badel, *op. cit.* (n. 86) et « Le *convivium privatum* : un théâtre de la compétition aristocratique ? (I^{er} siècle av. J.-C.-I^{er} siècle ap. J.-C.) », in *Le banquet du monarque dans le monde antique*, C. Grandjean, C. Hugoniot et B. Lion éd., Rennes-Tours, 2013, p. 261-284. Pour la partie grecque, voir R. Nadeau, *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes-Tours, 2010, avec un chapitre sur les femmes à table, p. 412-426.

94. Isid., *Etym.* 20, 11, 9 : *apud ueteres Romanos non erat usus adcumbendi, unde et considere dicebantur. Postea, ut ait Varro De Vita populi Romani, uiri discumberre coeperunt, mulieres sedere, quia turpis uisus est in muliere adcubitus*. Voir aussi Val. Max., II, 1, 2.

« Parmi les anciens Romains la pratique de dîner allongé n'existait pas, raison pour laquelle ils disaient "prendre un siège". Ensuite, comme le dit Varron dans *La vie du peuple romain*, les hommes commencèrent à s'allonger, les femmes étant assises, parce que, pour une femme, on considérait qu'il n'était pas décent de s'allonger pour le repas. »

À la fin de la République⁹⁵ ou au tout début de l'Empire, on peut considérer qu'elles ont adopté la position allongée aux côtés de leurs époux⁹⁶, attitude que l'on trouve décrite pour la cour impériale, l'aristocratie et des notables⁹⁷. Cette posture ne pouvait ressortir à l'accusation de stupre (*stuprum*) puisque la relation entretenue entre l'homme et la femme était légitime au regard du droit, même si un autre homme pouvait tenter de la séduire au cours du banquet⁹⁸. L'habitude prise par les femmes romaines d'assister au banquet se diffusa au sein de la société grecque, comme l'attestent trois auteurs du II^e siècle, Plutarque, Lucien et Athénée, qui la regardaient comme étant d'origine purement romaine et, au début du III^e siècle, Clément d'Alexandrie confirme l'existence de cette forme de convivialité que réprouve la morale chrétienne⁹⁹.

À côté des témoignages littéraires, les bas-reliefs funéraires offrent une vision différente, comme l'a montré M. Roller¹⁰⁰. Il est très rare de voir une femme seule allongée sur un lit et, lorsqu'un homme et son épouse figurent ensemble, le mari est le plus souvent allongé, la femme figurant assise à l'une des extrémités du lit. La représentation correspond donc très majoritairement à celle donnée par Varron comme étant la deuxième période

95. Les premières mentions de cette troisième étape apparaissent chez les comiques, notamment chez Plaute où les femmes figurent au banquet en tant que partenaires sexuelles officielles des hommes auprès desquels elles sont allongées : on y trouve la prostituée ou l'affranchie, appréciée et aimée du héros et, une seule fois (Plaut., *Amph.*, 804), une épouse légitime, Alcmène, l'épouse d'Amphitryon.

96. Nep., *Praef.*, 6 : *quem enim Romanorum pudet uxorem ducere in conuiuium*. Cornelius Nepos tient pour un fait acquis que les femmes accompagnent leurs maris à des dîners. Il est possible que se soit produit un transfert culturel depuis les pratiques étrusques, car il était de notoriété publique que les femmes dînaient aux côtés de leurs maris.

97. Suet., *Cal.*, 24, 1 : Caligula avec ses sœurs, passage associé à l'inceste : voir sur ce point J.-M. Pailler, « Une place pour elles à table : le cas de Rome », *Clio* 14, 2001, p. 119-131.

98. Ov., *Am.*, I, 4, en particulier les v. 230-244 et 563-576.

99. R. Nadeau, *op. cit.* (n. 93), Chez ces auteurs, les exceptions dans le monde grec concernent des références à la société homérique et archaïque (voir l'analyse des passages concernés, *ibid.*, p. 418-427). On verra aussi avec intérêt K. Bradley, « The Roman Family at Dinner », in *Meals in a Social Context*, I. Nielsen et S. H. Nielsen éd., Aarhus, 1998, p. 36-55, qui suggère, p. 47, que la posture assise de l'épouse avait un aspect pragmatique, la plaçant sous le regard et le contrôle de son mari.

100. M. Roller, *op. cit.* (n. 93).

de l'évolution. L'auteur explique cette distorsion entre les sources littéraires et les bas-reliefs par le fait que ces derniers ont été commandés par une catégorie sociale relativement modeste, qu'il nomme *subelites*, très souvent des affranchis. La représentation de la transgression sexuelle associée à la femme en position allongée serait en porte-à-faux avec le message qu'elles veulent faire passer, à savoir la reconnaissance du mariage légitimement contracté. Mais, selon l'auteur, l'atmosphère du dîner couché est peu compromise par cette distorsion et il considère que c'est une adaptation par les élites de rang inférieur de l'image du *convivium*. Ainsi les textes décriraient une réalité universellement acceptée, tandis que les bas-reliefs ne seraient que des représentations destinées à montrer que la femme – épouse ou concubine – respectait les vertus traditionnelles de la matrone, sans que cela impliquât une posture ancrée dans les pratiques sociales contemporaines du *convivium*. Cette conclusion n'emporte cependant pas entièrement l'adhésion, car les documents ne s'adressent pas au même public et ne concernent pas les mêmes catégories sociales. On constate aussi qu'il reconnaît que la position allongée de la femme reste associée dans l'esprit commun à l'idée de transgression.

En Afrique

Comme en Italie, les indices se révèlent polyvalents¹⁰¹. Une stèle d'inspiration égyptisante représente une chapelle pourvue d'un fronton triangulaire où figurent le soleil et la lune, encadrée d'une treille, de pampres et de grappes, surmontant un couple assis de part et d'autre d'une table chargée de mets. Le mari, à gauche, tient dans chacune de ses mains un gobelet, un pour servir (du vin ?) sa compagne et un pour lui-même. Derrière la femme assise à droite, on devine un troisième personnage, peut-être une servante¹⁰². Les deux époux figurent donc ensemble, à égalité, assis autour d'une table. D'un autre côté, la présence de banquettes dans les tombeaux montre que la mode du repas allongé s'était répandue dans le monde punique ou punico-libyque¹⁰³. Des statuettes de terre cuite retrouvées à Carthage repré-

101. Sur les représentations du banquet funéraire en Afrique, voir M. H. Fantar, « À propos du repas funéraire et du banquet *post mortem* », in *Entre Carthage et l'Arabie heureuse. Mélanges offerts à François Bron*, F. Briquel-Chatonnet, C. Fauveaud et I. Gadjia éd., Paris, 2013, p. 193-208.

102. *Ibid.*, p. 202, fig. 1. Cette stèle restée inédite, conservée au musée du Kef, fut découverte à Lorbeus.

103. *Isid., Etym.*, 20, II, 3, mentionne des lits à la punique (*lecti punicanī*), petits et bas sur le sol. D'origine carthaginoise, ils ont été introduits à Rome à la fin de la République et sont associés à une idée d'inconfort, cf. *Cic., Pro Murena*, 75.

sentent des femmes en train de banqueter¹⁰⁴. Pendant la période romaine, rares sont les stèles qui représentent des époux allongés côte à côte comme à Simitthus, où un bas-relief représente un homme tenant une couronne ou un pain à la main droite et une femme allongés sur un lit¹⁰⁵. À Rusicade, trois personnages, deux femmes et un homme, ce dernier seul tenant une coupe, assistent à un banquet semi-allongés¹⁰⁶. Par contre, d'autres scènes évoquent la situation décrite comme la deuxième étape de l'évolution, et que M. Roller a classée parmi les pratiques liées aux « subelites ». On le constate sur des stèles à Bou Arada. Sur l'une d'elles figure un banquet funéraire avec trois personnages. Le mari est allongé sur le lit, devant lequel se dresse un guéridon à trois pieds ; il lève une coupe de la main droite et tient un vase dans la main gauche. La femme est assise au bord du lit et tient dans la main droite une bouteille et dans la main gauche une coupe ou un fruit. Un enfant se dresse devant le lit à côté du trépied. Au-dessous, dans le registre de gauche d'un cartouche à queue d'aronde, ont été gravés le nom et l'âge de la femme : Fausta, fille de Baribgal, dont le nom indique une origine punique, est décédée à l'âge de 75 ans¹⁰⁷. Ce type de représentation – l'homme allongé sur le lit, son épouse assise à côté –, s'est diffusée jusqu'en Maurétanie Césarienne¹⁰⁸, où deux stèles de Castellum Tulei (Diar

104. Z. Chérif, M. H. Fantar et M. L. Uberti, *op. cit.* (n. 66), n^{os} 294-298. Dans ces représentations, les figures féminines, souvent en relation avec la fécondité, sont beaucoup plus nombreuses que les figures masculines.

105. *CIL*, VIII, 14660 : *DMS*, *Valeria Fortunata pia uixit ann(is) XXXV, h(ic) s(ita) e(st) // DMS*, *M. Popilius Vitalis pius uixit annis LXXXII, h(ic) s(itus) e(st)*. L. Carton, *Bulletin du Comité des travaux historiques* 1908, p. 435-436 et p. 444.

106. *ILAlg*, II, 1, 305 : *DMS*, *Senior Saturninu[s sibi] et suis fecit*. Dessin d'A. Delamare, *Exploration scientifique de l'Algérie pendant les années 1840, 1841, 1842 : Archéologie*, Paris, 1850, pl. 23, n^o 10 ; S. Gsell, *Textes explicatifs des planches de Ad. H.-Al. Delamare*, Paris, 1912, même n^o.

107. *CIL*, VIII, 23872 (*Bulletin du Comité des travaux historiques*, 1897, p. 399-400 et *ILPBardo*, 208, avec photo). Dans le fronton, entre deux palmettes ou fleurs de lotus qui remplissent les écoinçons, figure une roue à huit rais. Dans le registre de gauche, l'épithaphe *DMS*, *Fausta Baribgalis filia pia uixit an(n)is LXXV* ; le texte du registre de droite est plus délicat à interpréter. Dans le même *Bulletin*, p. 401, est signalée une autre stèle anépigraphie, où figure seulement un homme accoudé sur un lit funèbre. Sur une mosaïque du iv^e s. trouvée à Thina par E. Fortier et F. Malahar, « Les fouilles à Thina (Tunisie) », *Bulletin du Comité des travaux historiques* 1910, p. 91 (*ILTun.*, 82), le défunt Amianthus est seul, et une autre représentation montre aussi un homme seul allongé sur le lit funéraire : voir *ibid.*, p. 97-98, pl. XXI-XXII. Autres documents figurés avec un homme seul sur un lit funéraire à Bulla Regia (*CIL*, VIII, 14485 : *C(a)ecilium Luciferus Cererus pius uixit annis IX*) et *ibid.*, 14540 ; *ILAlg*, II, 3, 8451, et G. Doublet et P. Gauckler, *Musée de Constantine*, 1892-1893, p. 30.

108. *CIL*, VIII, 9005 + *AE*, 2004, 1885 : *D(is) Manibus, tab(u)la Milcin Mioinedin [--- p]rincipis ex castel(l)o Tulei uixit an(n)is LXXI an(no) CCXX[.] et V* ; *CIL*, VIII,

Mami) datant du III^e siècle représentent des *principes*, titres donnés par les Romains aux chefs locaux, allongés sur un lit funèbre, les femmes se tenant aux extrémités du lit. Par contre, au IV^e siècle, une belle mosaïque de Thina montre Numitoria Saturnina allongée tenant une coupe à deux anses dans la main droite, en compagnie de deux amours¹⁰⁹. Lui fait face son mari, couché sur un lit identique et entouré des mêmes motifs, sans doute une des dernières représentations dans un monde en train de devenir chrétien d'une idée traditionnelle du bonheur !

De leur côté, plusieurs auteurs africains ont évoqué des repas familiaux ou des banquets. Paradoxalement l'auteur de roman se révèle un guide fiable. Dans les *Métamorphoses*, Apulée raconte la réception supposée se dérouler en l'honneur de Lucius chez sa protectrice, Byrrhène, une riche notable de la ville. La description qu'il en donne est celle d'un luxe inouï : meubles en thuya et en ivoire, lits recouverts de tissus d'or, coupes en cristal, personnel nombreux, vin vieux en abondance¹¹⁰. Il brosse un tableau bien différent lorsque le héros se présente chez son hôte, Milon, qu'il trouva « couché sur un petit lit ; il commençait tout juste à dîner. À ses pieds était assise sa femme, et une table vide se trouvait là, qu'il me montra »¹¹¹. Milon fait déloger sa femme pour offrir la place au héros¹¹². Dans ces deux scènes, Apulée donne à voir des pratiques concernant des catégories sociales différentes. Chez Byrrhène, il s'agit d'une grande réception où l'élite de la cité siégeait à côté de la maîtresse de maison. Ces festins remplissaient une fonction de

9006 : *Dis Manibu[s], tabula Umatsinei Amdieuma f. Nababo ex castello Tulei princeps[s] uixit annis LXVIII* : dessins de Ch. de Vigneral, *Ruines romaines de l'Algérie. Kabylie du Djurjura*, Paris, 1868, table II, p. 9 et photos dans P.-A. Février, « L'art funéraire et les images des chefs indigènes dans la Kabylie antique », in *Actes du premier Congrès d'études des cultures méditerranéennes d'influence arabo-berbère, Malte, 1972*, Alger, 1973, p. 152-169 (= *La Méditerranée de Paul-Albert Février*, Aix-en-Provence, 1996, p. 771-788, ici p. 785, fig. 1 et 2) ; C. Hamdoune, « Témoignages épigraphiques de l'acculturation des *gentes* en Maurétanie Césarienne », *L'Africa romana* 15, p. 277-292. Les stèles sont évoquées aux p. 284-289, photo. Comme l'indique l'onomastique et le vocabulaire institutionnel, l'ambiance est nettement celle de chefs locaux.

109. *Inscriptions latines d'Afrique (Tripolitaine, Tunisie et Maroc)* (désormais abrégé *IIAfr*), 38, 54 : *DMS, Numitoria Saturnina uixit anis XLVIII* et *DMS, C. Iulius Serenus uixit anis LXI m(ensibus) III d(iebus) VIII*. E. Fortier et F. Malahar, *op. cit.* (n. 107), p. 95, relatent la découverte de cette mosaïque rectangulaire d'environ 150 x 200 cm.

110. *Ap., Met.*, II, 19.

111. *Ap., Met.*, I, 22 : *eumque accumbentem exiguo admodum grabattulo et commodum cenare incipientem inuenio. Assidebat pedes uxor et mensa uacua posita, cuius monstratu.*

112. Contrairement à ce qui a été écrit, ce n'est pas la position de la femme assise au pied de son mari qui encourt la condamnation morale par l'auteur, mais l'absence de nourriture et la grossièreté du comportement de son hôte.

représentation, ils étaient un moyen de se distinguer des gens ordinaires, et les notables romains ou romanisés d'Afrique avaient intégré cette pratique. Chez Milon, le repas était celui du soir chez un personnage relativement aisé financièrement, mais qui ne voulait pas le montrer par avarice, et avait adopté le comportement ordinaire de personnes plus modestes. Les deux séries de documents se rejoignent pour montrer que lors du repas quotidien, la femme assise à côté de son mari – situation décrite par Apulée pour le couple Milon-Pamphile – était la norme¹¹³ et que le *conuiuium*, à l'imitation de ce qui se passait à Rome, était une représentation que les élites se donnaient à elles-mêmes.

Les femmes participaient-elles à des repas publics ?

Avant de répondre à la question, il convient d'effectuer à nouveau un détour par l'Italie. Parmi les nombreuses inscriptions italiennes où sont mentionnés des banquets publics dans un cadre évergétique¹¹⁴, quelques-unes indiquent que des femmes (*mulieres*, *matronae* ou *uxores*) pouvaient en bénéficier¹¹⁵. En Afrique, où plus d'une centaine d'inscriptions indiquent

113. Ter., *Apol.*, 8, 3, indique cependant que l'ensemble de la famille dînait allongée (« *discumbans numera loca, ubi mater, ubi soror nota diligenter* »).

114. S. Mrozek, « Quelques remarques sur les inscriptions relatives aux distributions privées d'argent et de nourriture dans les municipes italiens aux II^e et III^e siècles d. n. è. », *Epigraphica* 30, 1968, p. 156-171, et, du même, « Les bénéficiaires des distributions d'argent et de nourriture dans les villes italiennes à l'époque du Haut-Empire », *Epigraphica* 34, 1972, p. 30-54, ainsi que *Les distributions d'argent et de nourriture dans les villes italiennes du Haut-Empire romain, bénéficiaires de nourriture*, Bruxelles, Latomus (Collection Latomus, 192), 1987. Les femmes sont évoquées aux p. 98-99 de ce dernier ouvrage.

115. Les textes indiquent explicitement les volontés du donateur ou de la donatrice. Des inscriptions font état de distributions d'argent à des *mulieres* ou des *feminae* : *CIL*, IX, 3171 ; 977 ; 4697 ; *CIL*, X, 109 ; 415 ; *CIL*, XI, 5717 ; 5716 ; *AE*, 1978, 273. Distribution de *crustulum* et *mulsum* : *CIL*, IX, 3954 ; *CIL*, X, 5853 ; *CIL*, V, 7920, d'huile : *CIL*, V, 7007. Pour un repas (*epulum*) : *CIL*, XI, 3206 : *decurionibus, Augustalibus et plebei coniugis(ue) et liberis epulum dederunt* ; *CIL*, X, 5849 : *[decurionibus... filis fra]tribus et filiabus sororibus(ue) simul [discumben]tib(us) item Vuiris Aug(ustalibus) et uxorib(us) eorum [praesentib]us sportulas et item epulum populo fieri* : il semble plausible que les femmes aient participé au repas puisque les épouses et les filles des catégories distinguées précédemment ont reçu des sportules ; *CIL*, XI, 3811 (*ILS*, 6583 + *AE*, 2005, 524) : *omnium feminarum matribus Cuir(or)um et sororibus et filiabus(ue) et omnis ordinis mulieribus municipib(us) epulum dedit* ; *CIL*, XI, 6190 : *cuius dedicatione uiris et mulierib(us) epulum dedit* ; *CIL*, XIV, 2120 (*ILS*, 6199) : *curi(a)e mulierum epulum duplum dedit* ; *CIL*, XI 3206 : *plebei coniugibus(ue) et liberis epulum dederunt* ; *CIL*, XI, 5693 (*ILS*, 6468) : *municipibus et incolis utriusque sexus epulum et HS IIII (milia) n(ummum) dedit* ; *CIL*, IX, 981 : *populo utrius[que] sex[s]us HS C et e[epulum] biduo ded[it]* ; en *CIL*, XI, 4589, la nature de la distribution n'est pas identifiée. À Carsulae, les *mulieres* et *matronae* bénéficient d'une distribution d'argent : (*denarium*) *I mulieribus matron(is) et libertin(is)* (*AE*, 2000, 531 ; *AE*, 2005, 463). L'inscription fait

la volonté d'un ou d'une évergète de distribuer un repas, aucune ne mentionne explicitement des femmes en tant que bénéficiaires. La majorité des donateurs réservait les sportules et les repas (*epula*) aux décurions, aux membres des curies, parfois à des catégories bien particulières de la cité¹¹⁶. Les distributions destinées aux citoyens (*ciues*) étaient normalement réservées aux seuls citoyens inscrits sur les listes officielles de la cité – si l'on accorde à ce terme sa pleine valeur politico-juridique¹¹⁷. Certaines mentions, toutefois, peuvent éventuellement signifier que des repas ont été distribués à l'ensemble de la population, lorsque la distribution s'adresse au *populus*, surtout quand il est précisé *uniuersus populus*¹¹⁸ ou qu'il est fait mention des *populares*¹¹⁹. À titre d'hypothèse, un texte d'Ureu est susceptible d'être ajouté à cette liste car la distinction décurions, curiales, *uniuersi ciues*, peut sous-entendre une participation de l'ensemble des citoyens et citoyennes de la cité¹²⁰. À Bisica Lucana, un autre texte incite à penser que les femmes ont assisté au repas offert par un riche donateur anonyme. Celui-ci a fait exécuter d'importants travaux tout en précisant qu'ils n'ont entraîné aucun frais pour la collectivité et, lors de l'inauguration de l'inscription commémorant sa générosité, il a offert des sportules aux décurions et un repas

l'objet de l'article de M. Corbier, « L'uno et l'altro sesso: epigrafia e frontiera di "gender" », *Epigraphica* 67, 2005, p. 341-366.

116. C. Hugoniot, « Les bénéficiaires des banquets publics africains sous le principat », in *Les régulations sociales dans l'Antiquité. Actes du colloque d'Angers (23-24 mai 2003)*, M. Molin éd., Rennes, 2006, p. 207-235, a étudié la hiérarchie sociale qui s'exprime dans la participation aux banquets. Dans l'annexe qui répertorie les textes, on trouve les décurions aux n^{os} 65 à 90, les curies et autres catégories précisées aux n^{os} 10 à 32, 57, 61, 63 et 91. Dans plusieurs inscriptions, le contexte reste inconnu en raison des lacunes.

117. *CIL*, VIII, 769 + 12224, à Thibica ; *CIL*, VIII, 100 + 1128, à Capsa ; *CIL*, VIII, 1648, à Mustis ; *CIL*, VIII, 26 279, à Uchi Maius ; *AE*, 1960, 214, à Thabarbusis. Parfois *ciues* est précédé de l'épithète *uniuersi* (*CIL*, VIII, 1548 + 15550, à Agbia ; *CIL*, VIII, 754 + 12218 + 23107, à Sidi Navi ; *CIL*, VIII, 1447 + 15256, à Thibursicum Bure [?] ; *AE*, 1999, 1845 + *AE*, 2003, 1890, à Thiggiba Bure). Même restriction pour les *municipes* à Seressi, *epulum et gymnasium municipib(us) dederunt*, bien que, dans ce cas, les évergètes aient été des femmes (*CIL*, VIII, 937 + 11216).

118. C. Hugoniot, *op. cit.* (n. 116), n^{os} 33-54 et 59-60. Cependant, *populus* tend, semble-t-il, à remplacer *ciues* au fil du temps.

119. Notons toutefois que, dans le texte de Mustis où sont mentionnés les *populares* (*CIL*, VIII, 1577 + 15572 : *epulis uniuer]sis popularibus*), le repas est restitué.

120. *AE* 1975, 877 : *decurionib(us) sportulas et epulum curialib(us) et uniuersis ciuib(us) dedit*. Quant aux rares mentions de *uiscerationes*, une seule pourrait avoir, à l'extrême rigueur, accueilli des femmes (*ILAfr*, 300 ; *ILPBardo*, 160), Sutunurca : *ob dedicationem uiscerationem et gymnasium populo dedit*. Une seconde mention dans la même ville suppose peut-être les mêmes participants – la lacune ne permet pas de trancher (*CIL*, VIII, 24003). Un troisième texte n'indique que les *congentiles* du donateur et les prêtres (*CIL*, VIII, 1321 + 14853).

non seulement aux citoyens (*ciues*), mais aussi aux *populi uniuersi* et aux habitants des environs¹²¹. La distinction entre les diverses catégories et le caractère très large de la distribution invitent à voir dans cette cérémonie une grande fête de la communauté, à laquelle les femmes ont dû assister. Deux autres inscriptions permettent encore d'envisager une éventuelle participation féminine. L'une, à Bou Cha, mentionne l'*uniuersa plebs*¹²², la seconde, à Abitina, mentionne simplement un repas offert *publice*¹²³.

Participaient-elles, enfin, à quelques banquets publics payés par la caisse municipale ? Le règlement du municipe d'Irni en Bétique atteste l'existence de *cenae* ou *epula publica* payés par la *pecunia communis*, mais l'assistance à ces repas est réservée aux citoyens¹²⁴. Cependant, un passage de Tertullien permet peut-être d'envisager une éventuelle participation féminine lors les fêtes en l'honneur des empereurs : « C'est un grandiose hommage que de dresser des fourneaux et des lits sur les places publiques, de célébrer des festins dans tous les quartiers de la ville, de changer l'aspect de la cité en celui d'une taverne »¹²⁵. Les repas se déroulaient en position allongée et le moraliste y associe indécence, dévergondage et débauche. Comme il considérait que les femmes étaient les principaux vecteurs de tous ces vices, il est permis de supposer leur participation à ces cérémonies¹²⁶. Il existait une autre occasion de participation à une forme indirecte de banquet public, le mariage des aristocrates locaux. Si on met à part les festivités qui accompagnaient cette cérémonie sous sa forme familiale, Apulée accrédite l'idée que les mariages se déroulaient en présence de l'ensemble des membres de la communauté civique, et les femmes devaient y avoir leur place comme elles l'avaient traditionnellement dans cette cérémonie¹²⁷. Beaucoup plus tragique

121. *CIL*, VIII, 23880 + *ILTun*, 666 : [... d]ecuriones sportulis munerauit ciuesque et populos uniuersos non solum propriae urbis uerum etiam uicinarum epulis quam largissime ministravit.

122. *CIL*, VIII, 828 + 12347 + 23964 (*ILS* 5713) et *ibid.*, 23965 : *uniuerse pleui (sic) epulu(m) per tridu(u)m dedit*.

123. *CIL*, VIII, 25847, très lacunaire.

124. J. F. Rodríguez Neila, « *Epula y cenae públicos financiados por las ciudades romanas* », *Cahiers du Centre Gustave Glotz* XVII, 2006, p. 123-142, ici p. 134.

125. Tert., *Apol.*, 35, 2. *Contra*, la phrase où il écrit un peu plus loin : « pendant que tant de tribus, de curies et de décuries rotent », *ibid.*, 39, 15, ce qui laisse entendre que seuls les citoyens avaient droit aux repas publics.

126. Dans ce sens, il faut se souvenir que l'Afrique a fourni un nombre conséquent de flaminiques et qu'elles partageaient la charge du culte impérial.

127. Ap., *Apol.*, 87, 10. Le mariage s'est déroulé à la campagne pour ne pas avoir à assumer les frais d'une distribution de sportules à l'ensemble de la population. Pudentilla en avait déjà offert à l'occasion du mariage de son fils aîné et de la prise de toge du cadet. Cette

et très rare, hommes et femmes partageaient le même repas en présence des habitants – qui pouvaient venir les regarder –, lors de la *cena libera* ou « repas libre » que prenaient les condamnés à mort devant être exécutés le lendemain. À Carthage, Perpétue, Félicité et leurs compagnons durent subir cette épreuve le soir du 6 mars 203, veille de leur exécution¹²⁸.

Une évolution au IV^e siècle ?

Une grande mosaïque conservée au Musée du Bardo, malheureusement mutilée, représente un banquet, mais garde une partie de son mystère¹²⁹. Les participants sont assis par trois sur des bancs derrière des tables, des serviteurs apportent des cruches pour le vin et des plats de poisson, un jongleur exécute des tours et un vieillard souffle dans une flûte de Pan pour accompagner deux danseuses. Parmi les convives, une unique femme, sans aucun doute l'épouse de l'hôte qui offrait le festin, est assise à une table. Cette représentation pose la question du statut social des participants. Il est communément admis qu'être assis à table serait le fait des catégories sociales inférieures, or la scène se déroule visiblement dans un contexte d'abondance et de richesse. Il faut donc admettre que la position assise lors d'un banquet était regardée à nouveau comme normale à cette époque parmi les notables, ce qui traduit un retour aux anciennes convenances.

Conclusion

La production comme la bonne gestion de la nourriture revêtait une importance fondamentale pour la survie, la vie et l'accroissement de la propriété ou de l'exploitation agricole, et les femmes en partageaient pleinement les responsabilités – rarement dans les travaux au dehors, plus spécifiquement dans le cadre du jardin potager et de la maison. Les pratiques de table reflètent quant à elles des choix de société aussi sûrement que les lois et règlements. Chez les élites, imitées en cela par des catégories sociales d'un rang inférieur, les pratiques de convivialité se sont modifiées à la fin de

forme d'évergétisme, empreinte d'une certaine dose de contrainte, ne se conçoit guère sans la participation des femmes.

128. *Pa Perp.*, XVII, 1. Ce type de repas est aussi mentionné par Tert., *Apol.*, 42, 5.

129. K. M. D. Dunbabin, « Triclinium and stibadium », in *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, 1991, p. 121-148, ici p. 136, a supposé que les convives appartenaient à un collège ; voir aussi, de la même, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge-New York, 2003, p. 90-91 ; M. Yacoub, *op. cit.* (n. 10), p. 243-248, n^{os} 126a-c ; M. L. Neira Jiménez, « Transformación de los paisajes de poder en los mosaicos romanos », *L'Africa romana* 19, 2012, p. 803.

la République et au début de l'Empire et les femmes ont participé au banquet à égalité avec leurs époux, attitude qui s'est diffusée dans l'Empire, et naturellement dans les provinces d'Afrique. Lors de soirées plus simples, elles dînaient en compagnie de leurs maris et, éventuellement de quelques amis de ceux-ci¹³⁰. Mais il faut sans doute renoncer à l'idée que cette pratique s'était généralisée ; elle ne fut qu'une forme de marqueur social, une manière de se retrouver entre soi. Les textes comme les bas-reliefs véhiculent un message simple : la morale ordinaire réprouvait la position allongée de la femme, même vêtue pudiquement comme le conseille Clément d'Alexandrie¹³¹. La posture allongée fut toujours associée à la consommation de vin et aux risques de débauche, suscitant la méfiance des maris et leur réprobation. À terme, la morale traditionnelle et la religion, dont les normes étaient établies par les hommes, ne pouvaient tolérer de tels risques de débordements et elles se sont conjuguées pour revenir à l'idée que la matrone, celle qui se respecte et que l'on respecte, devait prendre son repas assise à côté de son mari¹³². La spécificité de l'Afrique se trouve dans les traditions libyco-puniques¹³³ et dans les repas pris sur les tombes, usage qui s'est perpétué jusqu'à l'époque contemporaine. La nourriture sur la tombe permettait d'établir un lien avec les défunts et l'au-delà, et réunissait toutes les catégories sociales, comme le révèlent les multiples stèles avec *mensae* comportant les représentations de nourriture comme les *triclinia* présents dans les tombeaux des riches. Si les réprimandes d'Ambroise furent suivies d'effet dans le cas de Monique¹³⁴, les exhortations d'Augustin illustrant la volonté de l'Église d'éradiquer ces pratiques séculaires¹³⁵ n'eurent qu'une faible résonance en Afrique. Les

130. Pline le Jeune, *Ep.*, IX, 36, 4.

131. Clément d'Alexandrie, *Le Pédagogue*, consacre plusieurs passages à cette question au Livre II, 13, 1-2 ; 33, 1-4 ; 54, 2 ; II, 54-56 II, 60, 1-4. C'est encore plus risqué pour une jeune fille : voir *ibid.*, II, 53, 5.

132. On remarquera que, en Italie, parmi les personnages prenant leur repas autour d'un *stibadium*, les femmes sont quasi absentes. P. A. Février, « À propos du repas funéraire : culte et sociabilité "*in Christo Deo, pax et concordia sit convivio nostro*" », *Cahiers archéologiques* 26, 1977, p. 29-45, a évoqué les peintures découvertes dans la catacombe de Pierre et Marcellin attestant la réalité du repas chrétien. Ce sont des repas d'hommes et lorsqu'une femme est figurée, elle est à part, assise sur un fauteuil. Dans un cas seulement, il pourrait s'agir d'une femme.

133. M. H. Fantar, *op. cit.* (n. 101), p. 204, proposait, sans trancher, l'hypothèse d'un héritage de l'époque pré-romaine.

134. Aug., *Conf.*, VI, II, 2. Plusieurs traducteurs interprètent les *pultes* qu'apportait Monique comme étant des viandes, ce qui semble discutable. Il s'agissait plutôt de sortes de galettes contenant éventuellement des morceaux de viande.

135. Aug., *Epist.*, XXII, 3 : *in coemeteris, ebrietas et uinolentiae*.

structures datant de l'Antiquité tardive retrouvées dans diverses nécropoles témoignent de la permanence de cette forme de commensalité, que traduit la célèbre mosaïque chrétienne de la nécropole occidentale de Tipasa, où s'inscrit la devise *Pax et concordia sit conuiuio nostro*¹³⁶.

Claude BRIAND-PONSART

136. *AE* 1999, 682 : « Que la paix et la concorde président à notre repas » (voir S. Lancel, *L'Algérie antique*, Paris, 2003, p. 162-163).

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos, par François DÉROCHE.....	p. 7
Allocution d'accueil, par Michel ZINK.....	p. 9
Claude BRIAND-PONSART, « Les femmes et l'alimentation en Afrique du Nord pendant le Haut-Empire ».....	p. 13
Tarek OUESLATI, « Un millénaire d'exploitation des ressources animales à Rirha (Maroc), de l'époque préromaine à l'époque médiévale (du v ^e /iv ^e s. av. J.-C. au xiv ^e s.) »	p. 41
Nuria MORÈRE, « Le sel. Alimentation, cuisine et table en Afrique et en Méditerranée anciennes »	p. 51
Benoît CLAVEL et Jean-Michel MOUTON, « L'alimentation carnée des nomades au Moyen Âge entre steppes désertiques et cité désertée (Syrté, Libye) ».....	p. 73
Mehdi GHOUIRGATE, « Les principales caractéristiques de la cuisine royale almohade ».....	p. 103
Jean-Pierre LAPORTE, « Notes sur l'olivier et l'huile dans l'Afrique antique »	p. 133
Meriem SEBAÏ et John SCHEID, « Sacrifices en textes et en images : l'alimentation des dieux en Afrique romaine »	p. 159
Michel BARBAZA, « L'alimentation en Afrique du Nord au cours de la préhistoire et de la protohistoire »	p. 185
Liste des auteurs.....	p. 205