



BANQUETS MÉDITERRANÉENS

ENTRE GRECS, ÉTRUSQUES ET GAULOIS

5 JUIN 2026 > 1^{er} FÉVRIER 2027

SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA - MUSÉE HENRI PRADES
LATTES

PETIT JOURNAL



museearcheo.montpellier3m.fr



anr®



HARTIS

tamòs

SITE ARCHÉOLOGIQUE
LATTARA
MUSÉE HENRI PRADES



Montpellier
Méditerranée
Métropole

Cette exposition est reconnue d'intérêt national par l'État (ministère de la Culture) qui lui apporte à ce titre un soutien financier exceptionnel.



PRÉFACE

Depuis 40 ans, le site archéologique Lattara-musée Henri Prades emmène les visiteurs à la découverte des civilisations qui ont occupé la Méditerranée antique durant le I^{er} millénaire avant notre ère. Grecs, Étrusques, Celtes, Romains mais aussi Iapodes ou Égyptiens ont été mis à l'honneur à travers des expositions remarquables, alliant collaborations avec des institutions muséales et partenariats scientifiques avec des centres de recherche. Cette politique volontariste, en termes d'expositions temporaires et d'édition de catalogues, a inscrit durablement Lattara parmi les musées d'archéologie les plus exigeants et les plus dynamiques au niveau national.

Avec l'exposition *Banquets méditerranéens entre Grecs, Étrusques et Gaulois*, le musée témoigne encore une fois de sa capacité à se saisir des dynamiques de recherche, notamment celles portées par l'UMR 5140 – *Archéologie des sociétés méditerranéennes*, son partenaire historique. À travers une exploration des rivages de la Méditerranée nord-occidentale entre le VII^e et le III^e siècles avant notre ère, l'exposition questionne la diffusion du modèle du *symposion* gréco-étrusque et la signification de ces pratiques collectives en fonction des contextes et des domaines culturels.

Reconnue d'intérêt national par le ministère de la Culture, notamment pour la singularité de son propos, sa dimension scientifique et ses actions de médiation, cette exposition témoigne de l'importance des phénomènes de contacts et d'interactions culturelles entre les civilisations grecque phocéenne, étrusque et gauloise. Elle souligne également la richesse du patrimoine archéologique qui, des côtes italiennes à la Catalogne, rassemble, émerveille et ouvre l'imaginaire. Plus que jamais, Montpellier Méditerranée Métropole fait le choix de la culture, vecteur de rayonnement et de partage auprès du plus grand nombre.

Que tous les acteurs qui ont contribué à la mise en place et à la réussite de cette exposition, autant que du catalogue, soient ici chaleureusement remerciés.



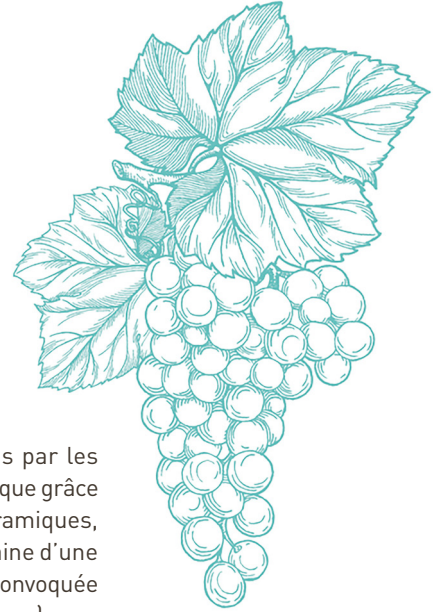
Michaël DELAFOSSE

Maire de Montpellier
Président de Montpellier Méditerranée Métropole



AVANT-PROPOS

La définition du banquet est simple : il s'agit d'un repas collectif. Si nous nous référons à notre propre expérience, nous savons que les banquets peuvent être organisés à l'occasion d'événements variés (familiaux, professionnels, associatifs, politiques, religieux...), qu'ils sont toujours codifiés, voire ritualisés, et présentent une forte dimension culturelle et sociale. Il en est de même dans l'Antiquité, avec évidemment des spécificités propres à chaque période et à chaque environnement culturel : le choix des aliments, leur mode de préparation, leur mise en scène, l'organisation et les manières de table, les ustensiles utilisés et, enfin, les gestes rituels en l'honneur des divinités – et des défunts dans le cadre d'un banquet funéraire –, représentent un ensemble de codes qui sont à la fois facteur d'unité (par la reconnaissance de valeurs communes) et facteur de divisions (par l'existence de hiérarchisations entre participants) ou d'exclusions. Nous pouvons prendre l'exemple du *symposion* grec, bien documenté par les sources littéraires, épigraphiques et iconographiques. Le terme désigne la seconde partie du banquet, à savoir le moment où les convives, semi-allongés, consomment le vin (coupé d'eau et aromatisé) avec des libations à Dionysos suivies d'un cortège d'activités ludiques et sociales, à la fois conviviales et agonistiques : musique, danse, chants, poèmes et jeux. Si le *symposion* grec est emblématique d'une sociabilité masculine, ce n'est pas le cas de son équivalent étrusque, où les épouses légitimes peuvent s'allonger aux côtés de leurs époux. Les formes du banquet sont proches, mais les valeurs ne sont pas les mêmes. Toutefois, le *symposion* grec n'est qu'un type de banquet parmi bien d'autres en Méditerranée antique et les sources historiques (textes et images) sont insuffisantes pour en documenter la variété. Heureusement, nous disposons des sources archéologiques qui permettent de reconstituer des repas collectifs à partir des restes osseux et végétaux ainsi que de la typologie des objets (principalement du matériel céramique). Aux époques archaïque et classique, la céramique grecque et étrusque témoigne de la diffusion d'un style de vie méditerranéen marqué par la consommation codifiée de vin. Les beaux vases à mélanger, à servir et à boire le vin font office de marqueurs culturels et leur succès est attesté non seulement par leur ample diffusion, mais aussi par les nombreuses imitations dont ils font l'objet, par exemple en Gaule méditerranéenne. Toutefois, l'emprunt par les populations locales d'un patrimoine matériel exogène (voire exotique) peut résulter d'une grande variété de situations, avec des degrés divers de formes d'acculturation et d'appropriation. Il est clair qu'il existe un modèle du banquet grec. Mais, si celui-ci rencontre une telle fortune auprès des différentes populations en contact avec les cultures helléniques, c'est parce qu'il fait écho à leurs propres pratiques de commensalité, à des formes variées de banquet qui, cependant, ont toutes comme point commun la consommation collective de produits alimentaires à forte connotation culturelle, dont des boissons fermentées. Le *soft power* que représente le banquet grec, c'est d'abord le vin, produit selon des méthodes élaborées de viti-viniculture et accompagné d'ustensiles (louches et passoirs métalliques, superbes vases en céramique et/ou en métal pour le service) qui ont une dimension ostentatoire et ajoutent à son pouvoir de séduction. Toutefois, la marque culturelle d'un banquet réside, d'une part dans la manière dont est apprêté le vin (coupé ou non avec de l'eau, aromatisé avec du miel, des plantes aromatiques, de la résine, des épices, voire du fromage râpé...), d'autre part dans les autres boissons fermentées éventuellement proposées (comme la bière et l'hydromel en contexte gaulois), et, enfin, dans tout ce qui peut être consommé en accompagnement (huile, viande, poisson et sauces de poisson, pain, gâteaux, fromage, fruits, légumes et légumineuses).



Certains de ces produits alimentaires peuvent livrer des témoignages, étudiés par les archéobotanistes et archéozoologues, tandis que d'autres ne peuvent être identifiés que grâce au recours de la chimie organique, qui permet de retrouver, à l'intérieur des céramiques, des biomarqueurs caractéristiques de leur présence. Nous sommes dans le domaine d'une archéologie sensorielle qui restitue des senteurs et saveurs du passé. Celle-ci est convoquée dans le cadre du programme de recherche GEPRiCo (<https://geprico.hypotheses.org>) pour retrouver les différentes formes de banquets ayant pu exister entre les littoraux de l'Étrurie méridionale (Tarquinia et Pyrgi), de la Corse orientale (Aléria) et enfin du golfe de Lion jusqu'au golfe de Rosas (de Marseille à Ampurias). La Méditerranée nord-occidentale offre en effet un terrain d'étude idéal, d'une part grâce à des fouilles archéologiques, récentes et toujours en cours, de sites présentant des exemples pertinents de rites de commensalité, d'autre part grâce aux fortes interactions entre trois cultures méditerranéennes : grecque phocéenne, étrusque et gauloise.

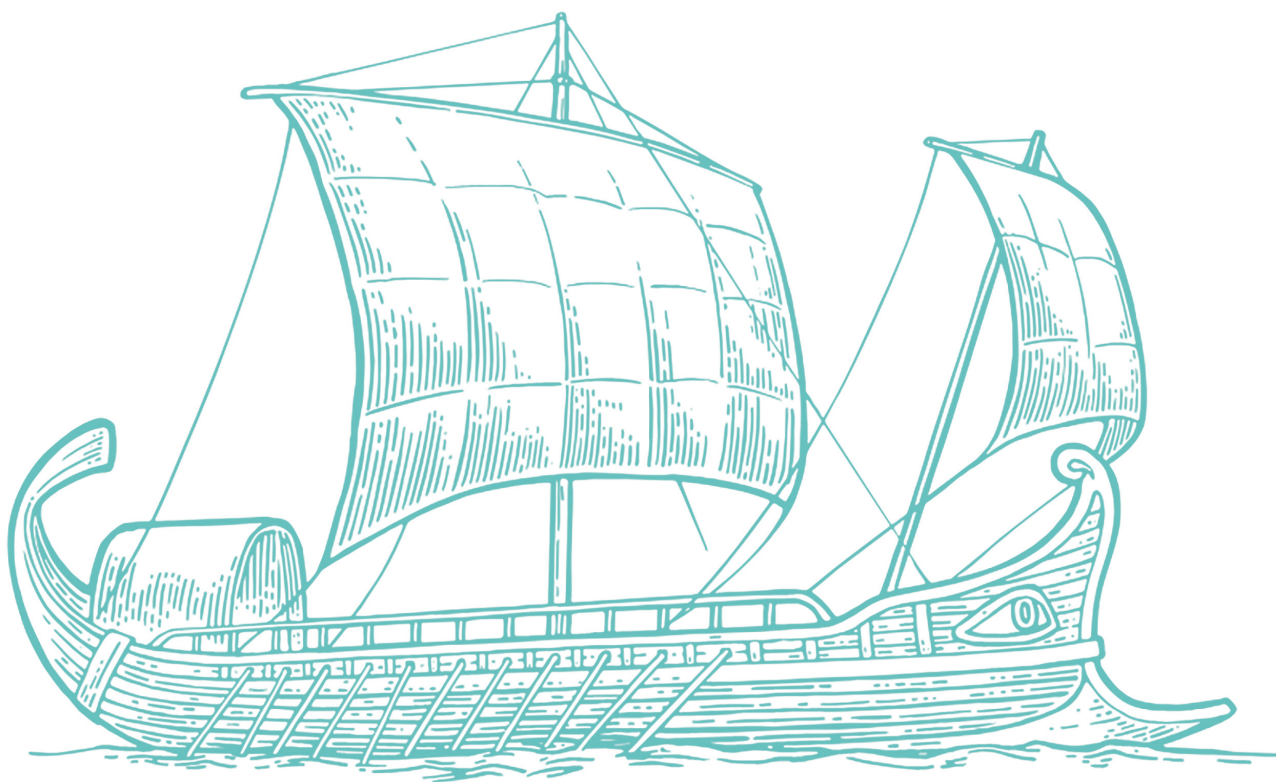
Ce programme de l'Agence nationale de la recherche (en cours jusqu'en janvier 2028), centré sur les rites de commensalité phocéens, étrusques et gaulois pour une période s'étendant du début du VI^e s. à la fin du IV^e s. av. J.-C., adopte une approche comparatiste interculturelle concernant les témoignages matériels mis au jour par l'archéologie (restes organiques de repas d'origine végétale et animale, mobilier céramique) et les témoignages invisibles (données inédites apportées par les résultats d'analyses biochimiques).

C'est dans ce contexte de recherche collective portée par cinq laboratoires (UMR 8546 – *Archéologie et philologie d'Orient et d'Occident* ; UMR 5140 – *Archéologie des sociétés méditerranéennes* ; UMR 7299 – *Centre Camille Jullian* ; UMR 9028 – *Histoire, histoire de l'art, archéologie, textes, images, société* ; UMR 9016 – *Temps, mondes, sociétés*) que s'inscrit l'exposition du Site archéologique Lattara – musée Henri Prades. Présenter au public les résultats d'une recherche en cours s'avère toujours un exercice délicat dans la mesure où – par essence – le travail, la réflexion et les analyses sont en train d'être menés. C'est d'ailleurs le propre de la recherche que d'être en constante évolution, dans un mouvement perpétuel d'études, d'hypothèses, d'ajustements et d'intégration de données nouvelles. L'archéologie n'échappe pas à la règle, bien au contraire, puisque le croisement des approches et des études spécialisées (archéobotanique, archéozoologie, chimie organique, géomorphologie, etc.) fait désormais partie intégrante de cette discipline. La réalisation d'une exposition implique donc, forcément, un léger changement de perspective pour mettre en récit les problématiques scientifiques, dans une sorte d'arrêt sur image qui ne reflète qu'un état de la recherche à un instant T. Dans le cas du programme GEPRiCo, qui s'intéresse à plusieurs sites archéologiques sur le littoral entre l'Italie méridionale et la Catalogne – dont la ville portuaire de *Lattara* –, le choix a été fait de s'appuyer sur ces contextes archéologiques bien documentés, tout en élargissant le discours à la Méditerranée nord-occidentale, espace géographique où Grecs, Étrusques et Gaulois se sont entrecroisés. Cette mise en perspective offre ainsi la possibilité de présenter au public des objets qui ne proviennent pas uniquement de fouilles récentes, mais de solliciter également des collections de référence, en particulier pour les civilisations grecque et étrusque. L'apport des analyses biochimiques irrigue en outre l'ensemble du propos de l'exposition grâce à l'intégration, lorsqu'elles sont disponibles, de ces nouvelles données.

Les phénomènes de contacts et d'interactions culturelles au sein de l'espace méditerranéen durant l'âge du Fer ont déjà été explorés dans de précédentes expositions au Site archéologique Lattara – musée Henri Prades : citons notamment *Une Odyssée gauloise* (2013), sur les parures de femmes à l'origine des premiers échanges entre la Grèce et la Gaule, ou *L'aventure phocéenne* (2019), sur la rencontre entre Grecs, Ibères et Gaulois de *Nikaia* (Nice) à *Emporion* (Ampurias). Les rites de commensalité abordent un autre aspect de ces liens tissés à travers la Méditerranée, en interrogeant ces phénomènes de circulation sous un angle à la fois économique, culturel et rituel et en posant la question, à partir des objets archéologiques et en fonction des contextes, de ce que signifie le partage de nourriture et de boissons. Car, au-delà du célèbre banquet gaulois d'Astérix, il existe dans l'Antiquité une diversité de situations pouvant donner lieu à la tenue de banquets. Les quelques expositions qui ont fait la part belle à cette thématique se sont principalement concentrées sur deux aspects : soit une approche civilisationnelle (*Le banquet de Marseille à Rome*, musée d'Archéologie méditerranéenne de Marseille, 2016 ; *Les tables du pouvoir*, Louvre-Lens, 2021), soit, dans une présentation diachronique, l'art de la table (*À Table ! Le repas, tout un art*, manufacture de Sèvres, 2020, par exemple).

L'exposition *Banquets méditerranéens entre Grecs, Étrusques et Gaulois* vient donc aborder ce sujet polysémique – qui pourrait, à tort nous l'avons vu, paraître avoir été déjà largement traité – à travers un autre prisme, celui des phénomènes d'acculturation et de mixité culturelle, reflet d'une recherche archéologique profondément renouvelée ces dernières années.

Diane Dusseaux et Dominique Frère



CHRONOLOGIE

• -1650/-1100 : civilisation mycénienne.

• -1200 : guerre de Troie ?

- -1100/-900 : « première colonisation grecque » en mer Égée et sur les côtes voisines.
- -900 : échanges à longue distance entre la Méditerranée et l'Atlantique.
- -900/-700 : faciès culturel mailhacien (en Gaule) ; culture villanovienne (en Italie) ; période géométrique (en Grèce) émergence de centres proto-urbains à l'origine des cités étrusques (Cerveteri, Vulci, Tarquinia, Véies).
- -800/-700 : début de la colonisation phénico-punique en Méditerranée occidentale (Afrique du Nord, Sicile, Sardaigne, péninsule Ibérique) ; adoption de l'alphabet par les Grecs, puis les Étrusques.

• -776 : premiers Jeux Olympiques.

- -750/-500 : « seconde colonisation grecque » sur les côtes de la Méditerranée occidentale, de la Sicile à la péninsule Ibérique, et de la mer Noire.

• -753 : fondation légendaire de Rome et mise en place de la monarchie.

- -730/-580 : développement du phénomène orientalisant en Grèce puis en Étrurie.
- -700/-600 : rapports étroits entre la Grèce et l'Étrurie ; apogée politique et culturelle des cités étrusques ; diffusion de la céramique corinthienne en Méditerranée et production de la céramique « étrusco-corinthienne » ; production de céramiques en *bucchero nero* ; développement de la culture de la vigne et de la production de vin étrusque.
- Vers -675 : premières tombes peintes en Étrurie.

• Vers -620 : fondation de la Heuneburg (Bade-Wurtemberg, Allemagne).

- Vers -600 : présence d'importations étrusques dans le sud de la Gaule (région nîmoise, étang de Mauguio, étang de Berre).
- -600 : fondation de *Massalia* (Marseille) par des Grecs venus de Phocée (Asie mineure).
- -600/-500 : production de la céramique étrusque à figures noires

• -580/-570 : fondation de l'établissement phocéen d'*Emporion* (Empuries, Catalogne).

- -575 : fondation de l'*oppidum* d'Ensérune (Nissan-lès-Ensérune, Hérault).
- -570 : diffusion de la céramique attique à figures noires.
- -565 : fondation de l'établissement d'*Alalia* (Aleria, Corse) par des Grecs Phocéens.
- Vers -550 : intensification des échanges commerciaux avec les Grecs et les Étrusques ; présence de nombreux objets importés sur les sites gaulois fortifiés du Midi ; fondation de l'*oppidum* de Pech Maho (Sigean, Aude).
- Vers -545 : bataille d'*Alalia* (Aleria, Corse). Victoire des Carthaginois alliés aux Étrusques face aux Phocéens qui quittent la Corse ; installation d'une colonie étrusque à Aleria peu de temps après.
- -540 : fondation de Vélia par les réfugiés grecs d'*Alalia*.
- -520/-480 : diffusion de la céramique attique à figures rouges.

• -510 : tombe à char de la princesse de Vix (Châtillon-sur-Seine, Côte-d'Or).

- Vers -500 : premières mentions des Celtes par Hécateée de Milet ; fondation de *Lattara* (Lattes, Hérault).
- -500/-400 : domination commerciale de *Massalia* dans le golfe du Lion.

• -490/-480 : guerres médiques qui opposent les Grecs aux Perses.

- -480 : bataille d'Himère (Sicile). Victoire des Grecs de Syracuse face aux troupes carthagoises.
- -474 : victoire navale des Grecs sur les Étrusques à Cumes ; période de repli de la puissance étrusque en mer Tyrrhénienne et en Méditerranée occidentale ; développement de la puissance étrusque en mer Adriatique et dans la plaine du Pô.
- -425 : fondation de la colonie massaliète d'*Agathé* (Agde, Hérault).
- -406/-396 : siège de Véies par les Romains (chute de la cité étrusque).
- -400/-300 : domination du commerce par les Grecs de *Massalia* en Méditerranée nord-occidentale ; apparition et développement de la céramique à vernis noir produite en Italie.
- -380/-300 : production de la céramique étrusque à figures rouges.

• -400/-300 : guerres entre les Romains et les Étrusques.

- -390/-387 : expédition des Celtes en Italie ; prise du Capitole (Rome) par le chef gaulois Brennus et ses troupes ; fin du contrôle étrusque dans le nord de l'Italie.
- -389 : traité d'alliance entre Rome et Marseille.
- -384 : pillage du sanctuaire étrusque de Pyrgi par Denis l'Ancien, tyran de la colonie grecque de Syracuse.
- -369/-368 : des mercenaires celtes à la solde de Denys de Syracuse combattent en Grèce.
- -336/-323 : règne d'Alexandre le Grand, roi de Macédoine.
- Vers -320 : fondation de la colonie tarquinienne de Norchia ; conquête des cités étrusques par Rome et début de la romanisation ; essor des échanges entre la Gaule et la péninsule italique (vaisselle campanienne, amphores).
- -273 : conquête romaine de Paestum.
- -264/-241 : première guerre punique entre Rome et Carthage.
- -222 : conquête romaine de la plaine du Pô.
- -218 : traversée du sud de la Gaule par Hannibal au commencement de la deuxième guerre punique (-218/-201).
- -146 : conquête romaine de la Grèce.
- -121 : conquête romaine de la Transalpine (future Narbonnaise) ; construction de la via Domitia et de la via Julia Augusta traversant le sud de la Gaule.
- -58/-52 : Guerre des Gaules, fin de l'indépendance gauloise.

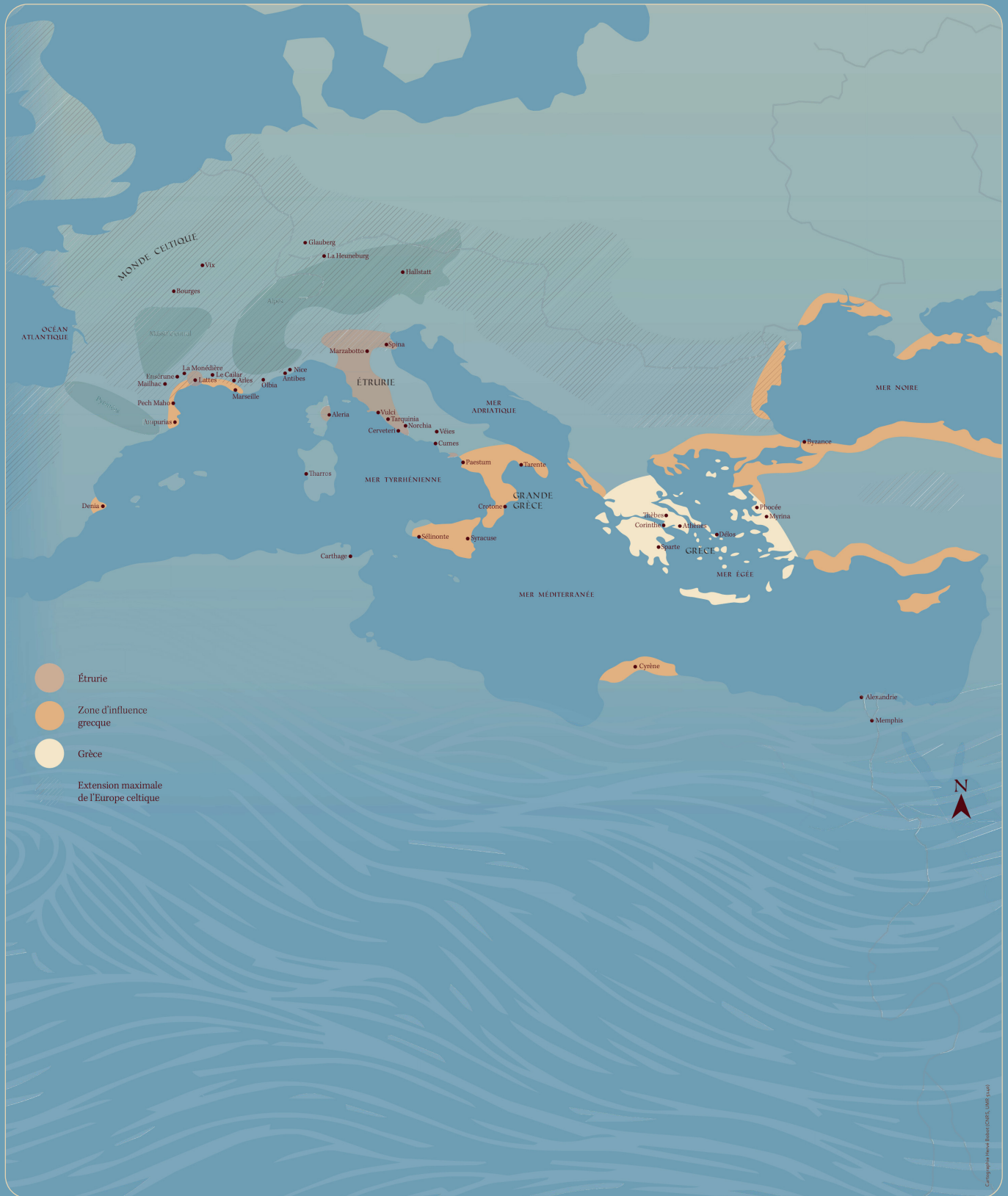
• -52 : bataille d'Alésia ; défaite de Vercingétorix.

- -49 : prise de *Massalia* par César dans le cadre de la guerre civile qui l'oppose à Pompée.
- I^{er} siècle : disparition de la langue étrusque écrite ; l'Étrurie devient une simple région administrative de l'Italie romaine.



BANQUETS MÉDITERRANÉENS

ENTRE GRECS, ÉTRUSQUES ET GAULOIS



BANQUETS MÉDITERRANÉENS ENTRE GRECS, ÉTRUSQUES ET GAULOIS

MEDITERRANEAN BANQUETS BETWEEN GREEKS, ETRUSCANS AND GAULS

Les banquets antiques, donnés pour célébrer la vie ou en l'honneur des morts et des dieux, réunissent des convives autour d'un repas partagé. Si cette définition est simple, sa mise en œuvre relève en revanche d'un langage complexe. Le choix des aliments, leur mode de préparation, les ustensiles utilisés, l'organisation et les manières de table sont toujours codifiés et présentent une forte dimension culturelle et sociale.

Ces pratiques de commensalité se retrouvent du Proche Orient à la mer Égée, de la Grèce à l'Italie du Sud et à l'Étrurie, jusque dans le monde celtique. Pour autant, cela ne signifie pas que les valeurs et les règles sociales sous-jacentes soient identiques. Au-delà d'une apparente similitude des objets mis au jour lors des fouilles archéologiques – souvent interprétés au filtre du modèle grec – se pose en effet la question de la réalité et de la diversité de ces rites selon les contextes culturels.

En se concentrant sur la Méditerranée nord-occidentale, caractérisée par de fortes interactions entre les cultures grecque phocéenne, étrusque et gauloise, cette exposition explore ainsi la pluralité des formes du banquet entre le VII^e et le III^e s. av. J.-C.

Ancient banquets, given to celebrate life or in honour of the dead and the gods, brought guests together to share a meal. While this definition is simple, putting it into practice was a complex matter. The choice of food, the way it was prepared, the utensils used, the organisation and table manners were all codified and had a strong cultural and social dimension.

These commensal practices can be found from the Near East to the Aegean Sea, from Greece to southern Italy and Etruria, and even in the Celtic world. However, this does not mean that the values and underlying social rules were identical. Beyond the apparent similarity of objects unearthed during archaeological digs — often interpreted through the filter of the Greek model — the question arises of whether these rites existed in different cultural contexts and how diverse they were.

Focusing on the north-western Mediterranean, which was characterised by strong interactions between Phocaean Greek, Etruscan and Gallic cultures, this exhibition explores the many different forms of the banquet between the 7th and 3rd centuries BC.



GRECS, ÉTRUSQUES ET GAULOIS : DES PEUPLES EN CONTACT

GREEKS, ETRUSCANS AND GAULS : PEOPLES IN CONTACT

L'histoire de la Méditerranée antique est faite de rencontres, de liens tissés entre les cultures et les civilisations qui se sont développées sur son pourtour. Dans cet espace maritime où circulent les biens et les idées autant que les personnes, les mondes en contact se révèlent perméables.

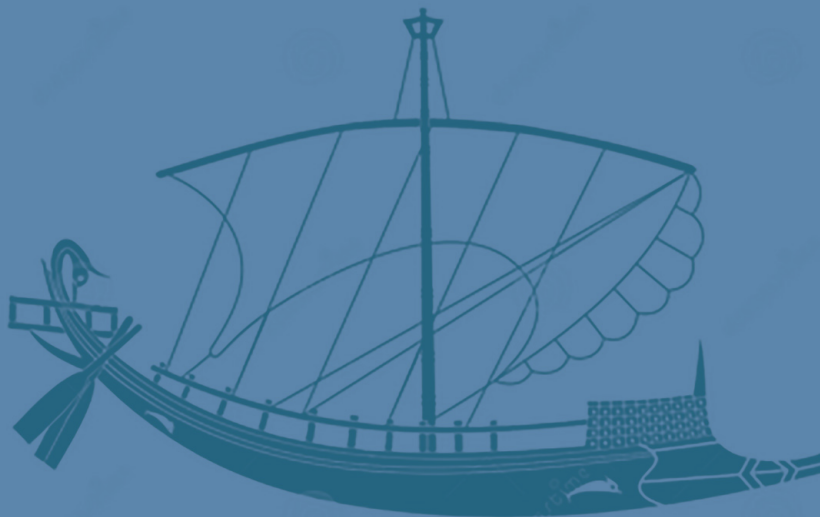
Sous l'impulsion des Phéniciens et des Grecs, un vaste mouvement d'est en ouest s'organise à partir du IX^e s. av. J.-C. : expéditions maritimes, fondations d'établissements et déplacements de population contribuent à dynamiser les réseaux d'échange à longue distance. Les Grecs s'installent en Italie du Sud et en Sicile puis, à partir du tout début du VI^e s. av. J.-C., sur les rives nord-occidentales de la Méditerranée (Gaule méridionale, péninsule Ibérique). Cette présence a un impact sur les sociétés locales, induisant des phénomènes d'assimilation et d'emprunt.

Les élites manifestent leur statut par l'acquisition de produits méditerranéens, au premier rang desquels figurent les amphores (contenant principalement du vin) et certaines formes de vases à boire. Au-delà de la dimension commerciale, la céramique grecque et étrusque témoigne de la diffusion d'un style de vie méditerranéen marqué par la consommation codifiée du vin. Ces apports ne se réduisent toutefois pas à une transposition directe de pratiques exogènes mais sont, au contraire, adaptés et interprétés en fonction des coutumes locales.

The history of the ancient Mediterranean is made up of encounters and links between the cultures and civilisations that developed around it. In this maritime space, where goods and ideas circulated as much as people, the worlds in contact proved to be permeable.

Spurred on by the Phoenicians and the Greeks, a vast east-west movement began to take shape from the 9th century BC onwards: maritime expeditions, the founding of settlements and the movement of people all helped to boost long-distance trade networks. The Greeks settled in southern Italy and Sicily and then, from the very early 6th century BC, on the north-western shores of the Mediterranean (southern Gaul and the Iberian Peninsula). This presence had an impact on local societies, leading to assimilation and borrowing.

The elites demonstrated their status by acquiring Mediterranean products, foremost among them amphorae (containing mainly wine) and certain types of drinking vessel. Beyond the commercial dimension, Greek and Etruscan ceramics show the spread of a Mediterranean lifestyle marked by the codified consumption of wine. These contributions were not, however, reduced to a direct transposition of exogenous practices but were, on the contrary, adapted and interpreted according to local customs.



AMPHORE ÉTRUSQUE

Le Cayla, Mailhac (Aude)

575-525 av. J.-C.

Céramique

Drac Occitanie, SRA

© Loïc Damelet – CC/JCNRS

Dès le VII^e s. av. J.-C., les Étrusques cultivent la vigne et conditionnent leur vin dans des amphores de transport qui sont largement diffusées en Méditerranée nord-occidentale.



COUPE À OISEAUX IONIENNE

Environs de Camiros, Rhodes

650-625 av. J.-C.

Céramique grecque orientale (Téos, Ionie du Nord)

Institut d'art et d'archéologie, Paris

© Photographie placée sous licence ouverte Etalab. Utilisation libre et gratuite sous réserve de mentionner Sorbonne Université.

Ce type de production, bien connue en Grèce de l'Est, est due à un atelier qu'on localise désormais en Ionie du Nord – et plus spécifiquement à Téos –, actif entre 675 et 590 av. J.-C.

DES BANQUETS POUR LES VIVANTS

BANQUETS FOR THE LIVING

La pratique du banquet, malgré sa diversité selon les aires géographiques et les époques, constitue un trait d'union culturel majeur entre les populations méditerranéennes, des Phéniciens aux Grecs, des Étrusques aux Gaulois. C'est l'occasion de se rassembler autour d'un repas pris en commun, en dehors du contexte domestique quotidien, en répondant à des codes précis. Ces repas partagés se tiennent lors de moments-clés dans la vie d'un individu, d'une cité ou d'une communauté.

Notre connaissance du déroulé des banquets – du travail de préparation des mets en cuisine à leur service et à leur consommation – s'appuie avant tout sur les sources iconographiques et textuelles. Si les héros homériques banquetaient assis, un changement majeur s'opère à partir de la fin du VII^e s. av. J.-C. Les convives sont désormais figurés en position semi-allongée, selon une pratique proche-orientale. Ils sont étendus sur des banquettes, appuyés sur leur coude gauche, face à des tables dressées. Ce modèle domine, dans le monde grec comme dans le monde étrusque, jusqu'à l'époque hellénistique.

L'archéologie nous apporte d'autres éléments, matériels, de compréhension de ces moments collectifs. La vaisselle utilisée lors de ces réunions, qu'elle soit en céramique ou en métal, est le principal témoin parvenu jusqu'à nous. En adoptant les pratiques de consommation du vin, et de son mobilier associé, les populations en contact avec le monde grec s'approprient un trait culturel exogène et le combinent à leurs propres usages.

The practice of banqueting, despite its diversity according to geographical area and time, was a major cultural link between Mediterranean populations, from the Phoenicians to the Greeks and the Etruscans to the Gauls. It was an opportunity to gather around a shared meal, outside the everyday domestic context, that followed specific codes. These shared meals were held at key moments in the life of an individual, a city or a community.

Our knowledge of the banqueting process — from the preparation of the food in the kitchen to its service and consumption — is based primarily on iconographic and textual sources. Although the Homeric heroes banqueted seated, a major change took place from the end of the 7th century BC. The guests were now depicted in a semi-recumbent position, in line with Near Eastern practice. They are lying on benches, leaning on their left elbow, facing tables that have been set up. This model dominated the Greek and Etruscan worlds until the Hellenistic period.

Archaeology provides us with other material elements for understanding these group occasions. The crockery used at these meetings, whether ceramic or metal, is the main evidence that has come down to us. By adopting the practices of wine consumption and its associated materials, the populations in contact with the Greek world appropriated an exogenous cultural trait and combined it with their own customs.



KYLIX ATTIQUE

Proche du groupe d'Essen
Vers 510 av. J.-C.
Céramique à figures noires
Société archéologique de Montpellier

© Materia Viva / D. Martin

Ce type de coupe peu profonde était utilisé pour boire du vin lors du *symposion*, la forme des anses facilitant la circulation entre les convives. La *kylix* servait également pour le jeu du *cottabos* (*kottabos*).



QU'EST-CE QUE LE BANQUET GREC ?

WHAT WAS THE GREEK BANQUET?

Dans l'imaginaire lié au monde antique, le terme de « banquet » évoque inmanquablement le banquet grec et, en particulier, sa pratique du *symposion*, le « boire ensemble ». Cette réalité, largement représentée sur les vases, renvoie surtout aux mondes ionien et athénien, dans un contexte aristocratique où ce moment collectif exprime un style de vie et un statut social.

Le banquet débute en réalité par le repas (*deipnon*) partagé entre les convives. Celui-ci se compose de viande, de plats élaborés à base de céréales, de légumes et de légumineuses, ou encore de fromages et de fruits.

Après une pause, il est suivi par le *symposion*. Le vin n'est jamais consommé pur et il revient au maître des cérémonies, le *symposiarch*, de veiller au bon déroulement de la célébration en fixant le dosage de l'eau et du vin. Il établit également le rythme de la consommation, nécessairement lent et progressif afin d'éviter les excès.

Dans une troisième phase, des divertissements variés sollicitent tous les sens des convives : plaisirs olfactifs, sonores, esthétiques ou érotiques, échanges intellectuels. Le *kottabos*, célèbre jeu d'adresse et d'équilibre, consistait par exemple à lancer les dernières gouttes de vin au fond de sa coupe pour atteindre une cible, gage de succès amoureux.

In our imagination of the ancient world, the term 'banquet' inevitably evokes the Greek banquet and, in particular, its practice of symposion, or 'drinking together'. This reality, widely depicted on vases, refers above all to the Ionian and Athenian worlds, in an aristocratic context where this group occasion expressed a lifestyle and social status.

The banquet actually began with the meal (deipnon) shared between the guests. It consisted of meat, cereal-based dishes, vegetables and pulses, as well as cheese and fruit.

After a pause, it was followed by the symposion. The wine was never drunk neat, and it was up to the master of ceremonies, the symposiarch, to ensure that the celebrations ran smoothly by setting the right proportions of water and wine. He also set the pace of consumption, which had to be slow and gradual to avoid excess.

In the third phase, a variety of entertainment appealed to all the guests' senses: olfactory, sound, aesthetic or erotic pleasures and intellectual discussions. Kottabos, a famous game of skill and balance, involved throwing the last drops of wine from the bottom of the cup to hit a target, a guarantee of success in love.



PLAT À POISSON

Atelier d'Astéas et Python

350-325 av. J.-C.

Céramique à figures rouges (Paestum)

Musée Saint-Raymond, musée d'Archéologie de Toulouse

© Materia Viva

Si l'origine des plats à poisson est attique, les ateliers d'Italie du Sud en ont produit massivement.

La dépression circulaire au centre du plat servait probablement à recevoir un petit gobelet contenant de la sauce. Trois poissons sont disposés en rond à l'intérieur de la vasque : une torpille tachetée (forme arrondie avec des points sur le dos) et deux sars.

LÉCYTHE EN FORME D'AMANDE

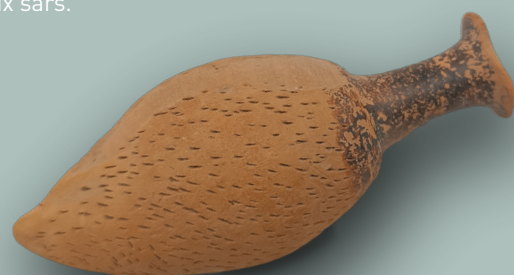
IV^e-III^e s. av. J.-C.

Paestum (province de Salerne)

Parchi archeologici di Paestum e Velia (Museo Archeologico Nazionale di Paestum)

© MiC - Parchi archeologici di Paestum e Velia

Petit *lekythos* à vernis noir, modelé avec un corps allongé et effilé qui se rétrécit vers le fond, prenant la forme caractéristique d'une amande.



ET CHEZ LES GAULOIS DU SUD ?

AND THE SOUTHERN GAULS ?

Dans le monde celtique, les sources iconographiques et historiques relatives aux pratiques de commensalité sont rares. En revanche, l'archéologie fournit des données abondantes et précieuses pour les contextes d'habitat, qui nous permettent de dresser une image assez précise des denrées consommées et des ustensiles utilisés.

La présence de céramiques grecques et étrusques est attestée sur le littoral du golfe du Lion depuis le VII^e s. av. J.-C., grâce aux contacts réguliers entretenus avec les marchands méditerranéens. Il s'agit principalement de vases à boire, qui n'ont pas d'équivalent dans le répertoire gaulois traditionnel – où l'on boit plutôt dans des gobelets ou des bols. Ces formes sont peu imitées par les potiers locaux, et leur intégration dans les répertoires mobiliers indigènes ne signifie pas forcément une adhésion culturelle à la pratique du *symposion*.

Sur certains sites côtiers, des festins communautaires alliant consommation de viande et de boissons alcoolisées (dont le vin) ont été mis en évidence. Là encore, il semblerait que les Gaulois aient intégré, dans des pratiques rituelles et sociales déjà existantes, un produit (le vin méditerranéen) ainsi que la vaisselle symbolique qui lui est associée (canthare, *kylix*, *skyphos*...).

In the Celtic world, iconographic and historical sources relating to commensal practices are rare. Archaeology, on the other hand, provides abundant and invaluable data on living environments, enabling us to build up a fairly accurate picture of the food consumed and the utensils used.

Greek and Etruscan ceramics have been found on the Gulf of Lion coast since the 7th century BC, thanks to regular contact with Mediterranean merchants. These are mainly drinking vessels, which have no equivalent in the traditional Gallic repertoire — where people tended to drink from goblets or bowls. These forms were rarely imitated by local potters, and their inclusion in indigenous furniture repertoires does not necessarily mean that they are culturally associated with the practice of symposion.

At certain coastal sites, community feasts combining the consumption of meat and alcoholic beverages (including wine) have been documented. Here again, it would seem that the Gauls incorporated a product (Mediterranean wine) and the symbolic crockery associated with it (canthara, kylix, skyphos, etc.) into existing ritual and social practices.



RÂPE À FROMAGE

Pech Maho, Sigeac (Aude)

250-200 av. J.-C.

Alliage cuivreux

Drac Occitanie, service régional de l'archéologie

© Loïc Damelet - CCJ/CNRS

Le vin, mélangé avec de l'eau, était aromatisé de diverses saveurs : fromage râpé, miel, poix, résines, iris, safran, pétales de rose, céleri, anis, etc. Une préparation particulière, le *kykéôn*, inclut au vin du fromage râpé ainsi que de la farine d'orge.

MANGER ET BOIRE POUR LES MORTS

EATING AND DRINKING FOR THE DEAD

Lors des funérailles, les élites du bassin méditerranéen partagent un point commun : la consommation et l'offrande d'aliments et de boissons. Ces moments collectifs constituent un moyen de mettre en scène et de pérenniser le statut social, politique et économique du défunt et de sa famille.

Dans le monde grec, le *perideipnon*, repas qui rompt le jeûne trois jours après le décès, avait certainement lieu dans la maison du plus proche parent du défunt. De nouvelles cérémonies se tenaient le 9^e et le 30^e jour après les funérailles, probablement près de la tombe. Si cette pratique de repas funéraire est bien décrite dans les textes antiques, les vestiges archéologiques qui peuvent lui être rattachés sont en revanche rares et doivent être interprétés avec précaution. S'agit-il d'une nourriture spécifiquement destinée aux défunts ou des restes d'un banquet funéraire ?

Les tombes étrusques attestent le rôle central du banquet dans le rituel funéraire, moment important de la vie sociale au cours duquel les élites se réunissaient. Architecture, peintures, dépôt de vaisselle et offrandes alimentaires (viandes, fruits, produits à base de céréales) réaffirment de manière ostentatoire la position sociale de l'aristocratie.

En Gaule méridionale on observe également, dans certaines sépultures prestigieuses, la présence d'éléments liés à la consommation de nourriture et au service de la boisson. L'interprétation de ces récipients et ustensiles déposés dans la tombe reste cependant délicate : témoins de banquets funéraires ou biens d'accompagnement pour l'au-delà ?

At funerals, the elites of the Mediterranean basin had one thing in common: the consumption and offering of food and drink. These group occasions were a way of showcasing and perpetuating the social, political and economic status of the deceased and their family.

In the Greek world, the perideipnon, the meal that broke the fast three days after death, was certainly held in the home of the deceased's closest relative. Further ceremonies were held on the 9th and 30th days after the funeral, probably near the tomb. While this practice of funeral meals is well described in ancient texts, the archaeological remains that can be linked to it are rare and must be interpreted with caution. Was it food specifically intended for the deceased or the remains of a funeral banquet ?

Etruscan tombs show to the central role played by the banquet in the funeral ritual, an important moment in social life when the elite gathered together. Architecture, paintings, crockery deposit and food offerings (meat, fruit and cereal products) ostentatiously confirmed the social position of the aristocracy.

In southern Gaul, a number of prestigious burials also featured elements associated with eating and drinking. However, the interpretation of these vessels and utensils left in the grave remains tricky: were they evidence of funerary banquets or accompanying goods for the afterlife ?





SKYPHOS ATTIQUE À LA CHOUETTE

Vers 460-400 av. J.-C.

Nécropole étrusque d'Aleria-Casabianda (Haute-Corse)

Céramique à figures rouges

Aleria Antica, site archéologique et musée

© CdC/Aleria Antica/J.A. Bertozzi

Vase à boire (*skyphos*) doté de petites anses, l'une horizontale et l'autre verticale.

Sur chaque face, une chouette entourée de rameaux d'olivier est représentée.



DIONYSOS ET LE VIN

DIONYSUS AND WINE

Dans la mythologie grecque, Dionysos apporte le vin aux peuples qui ne le connaissent pas encore. Il leur fait don de la vigne et leur apprend comment produire ce breuvage. Le dieu, qui parcourt la Méditerranée avec son joyeux cortège de satyres et de ménades, est ainsi associé à la fête et à la musique autant qu'à l'ivresse. Il est généralement représenté avec son thyrses (bâton surmonté d'une pomme de pin), des rameaux de lierre ou de vigne, un canthare ou un *rhyton* (corne à boire) pour boire le vin.

À l'image de ce dieu, qui incarne à la fois les plaisirs et les excès, le vin a un caractère double. C'est un breuvage agréable, destiné à soulager et apaiser les peines, mais qui peut être dangereux pour ceux qui ne parviennent pas à en assurer la maîtrise. C'est pourquoi, à l'invention de la vigne et du vin se rajoute celle des manières de table. Le vin pur étant réservé aux divinités, il convient de le boire coupé avec de l'eau, selon un savant dosage, dans le cadre d'une convivialité ritualisée.

L'étude des restes de pépins de raisin découverts en contexte archéologique permet de distinguer la vigne sauvage – sous forme de liane grimpant aux arbres ou courant sur le sol – de celle cultivée. Toutes deux appartiennent à la même espèce (*Vitis vinifera*) et pouvaient servir à produire du vin, procédé nécessitant une maîtrise de la fermentation alcoolique. Grâce aux analyses de chimie organique, il est désormais possible de rechercher des traces de raisin (fermenté ou non) dans des récipients ayant contenu le liquide, même brièvement, et de préciser s'il s'agissait de vin blanc ou rouge.

In Greek mythology, Dionysus brought wine to people who did not yet know of it. He gave them the vine and taught them how to produce the beverage. The god, who travelled the Mediterranean with his merry procession of satyrs and maenads, was associated with festivities and music as much as with drunkenness. He is usually depicted with his thyrses (a stick topped with a pine cone), ivy or vine branches and a canthara or a rhyton (drinking horn) to drink the wine.

Like this god, who embodies both pleasure and excess, wine has a dual character. It is a pleasant beverage, designed to relieve and ease pain, but can be dangerous for those who fail to master it. That's why, in addition to the invention of vines and wine, there was also the invention of table manners. Since pure wine was reserved for the deities, it should be drunk mixed with water, in the right proportions, as part of ritualised socialising.

*A study of the remains of grape seeds found in archaeological contexts has enabled us to distinguish wild vines – in the form of creepers climbing trees or running along the ground – from cultivated vines. Both belong to the same species (*Vitis vinifera*) and could be used to produce wine, a process requiring mastery of alcoholic fermentation. Thanks to organic chemistry analyses, it is now possible to search for traces of grapes (fermented or not) in containers that have contained the liquid, even briefly, and to specify whether it was white or red wine.*





OLPÉ ATTIQUE (DIONYSOS, SATYRE ET MÉNADE)

Groupe de Léagros
Vers 500 av. J.-C.
Céramique à figures noires
Société archéologique de Montpellier

© Site archéologique Lattara – musée Henri Prades, MMM – F. Millet

L'olpé, vase à verser, est une variante de l'œnochoé.
Sur la droite, Dionysos est représenté allongé, coiffé d'une couronne de feuillage et drapé dans un himation. Devant lui, un satyre (à queue et oreilles chevalines) s'avance. Il tient enlacée une ménade par les épaules. Elle agit des crotales (castagnettes) vers le dieu.
Cette scène fait partie de l'imagerie dionysiaque fréquente dans la céramique à figures noires tardive.



CRATÈRE ATTIQUE À COLONNETTES (DIONYSOS ET MÉNADES)

Peintre de la Villa Giulia
475-425 av. J.-C.
Nécropole d'Aleria-Casabianda (Haute-Corse)
Céramique à figures rouges
Aleria Antica, site archéologique et musée

© CdC/Aleria Antica/J.A. Bertozzi

Au centre de la scène, Dionysos est figuré debout, tourné vers la droite, et tenant dans sa main un long thyrsos. Il est encadré de deux ménades qui lui présentent des fleurs et des rameaux.

BANQUETS MÉDITERRANÉENS

ENTRE GRECS, ÉTRUSQUES ET GALLIOTS



STAMNOS ÉTRUSQUE

Peintre Funnel de Würzburg

Fin du IV^e-III^e s. av. J.-C.

Tombe 3, nécropole Lattanzi, Norchia (province de Viterbe)

Céramique à figures rouges (Vulci)

Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la provincia di Viterbo e l'Etruria meridionale

© Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la Provincia di Viterbo e per l'Etruria Meridionale

Ce vase est exceptionnel par son iconographie, le nombre et la diversité des inscriptions étrusques qu'il porte.

Le nom de son commanditaire, Marce Atie, est figuré sur l'embouchure.

Les cinq personnages représentés se rapportent à la guerre de Troie.

Sur une face, réservée aux Grecs, la scène se déroule aux Enfers.

Le personnage principal est Ajax Télamon. Il est figuré debout,

en armes, avec Achille à sa droite. Le sage Nestor, désormais trop faible pour guerroyer, est tombé de cheval.

Sur l'autre face, les deux personnages sont du camp des Troyens.

La reine des Amazones, Penthésilée, chevauche l'épée à la main

tandis que Troïlos, un des fils de Priam, mène son cheval boire

à la fontaine du sanctuaire d'Apollon (symbolisée par la tête de lion au sol). Ils

ont tous deux été victimes du héros grec Achille.

OLPÉ ÉTRUSCO-CORINTHIENNE

Groupe des Arcs Entrelacés

Vers 620-590 av. J.-C.

Céramique (Vulci)

Société archéologique de Montpellier (dépôt du musée du Louvre, DAGER)

© Site archéologique Lattara – musée Henri Prades, MMM – F. Millet

À la fin du VII^e s. av. J.-C., les ateliers étrusques vont fabriquer en masse des vases imitant les formes et les motifs corinthiens. Progressivement, ces productions vont se distinguer de leurs modèles originaux et développer un style propre. Elles accompagnent sporadiquement les chargements d'amphores et de vases en *bucchero* étrusques.



Cette exposition s'inscrit dans le cadre du programme GEPRICO (2023-2027), lauréat de l'Agence Nationale de la Recherche. Elle est reconnue d'intérêt national par l'État (ministère de la Culture) qui lui apporte à ce titre un soutien financier exceptionnel.

COMMISSARIAT SCIENTIFIQUE

Diane Dusseaux, conservatrice en chef du patrimoine, Site archéologique Lattara-musée Henri Prades, UMR 5140-ASM

Éric Gailledrat, directeur de recherche, CNRS, UMR 5140-ASM

Vincent Jolivet, directeur de recherche émérite, CNRS, UMR 8546-AOrOc

Federica Sacchetti, ingénieure de recherche, ministère de la Culture, UMR 7299-CCJ

COMITÉ SCIENTIFIQUE

Dominique Frère, professeur d'histoire et d'archéologie antiques, Université de Bretagne-Sud, UMR 9016-TEMOS

Sandrine Huber, professeure d'archéologie grecque, Université de Lille, UMR 9028-HARTIS

COMMISSARIAT GÉNÉRAL

Diane Dusseaux, directrice et **Florence Millet**, chargée des expositions

Avec la collaboration d'**Aurélié D'Hers**, assistante de gestion des collections

ORGANISATION GÉNÉRALE

Direction du Site archéologique Lattara-musée Henri Prades

Diane Dusseaux, directrice, conservatrice en chef du patrimoine

Julien Carterre, directeur adjoint, responsable administratif et financier

COORDINATION ET MONTAGE DE L'EXPOSITION

Aurélié D'Hers, **Mario Marco** et **Florence Millet**

Anthony Alisendre, **Patrick Leferme**, plateau technique

COORDINATION ADMINISTRATIVE, ACCUEIL, VISITES ET MÉDIATION

Véronique Laissac, **Léo Laisney**, **Norbert Biland** et **Isabelle Ressiguié**, **Nathalie Cayzac**, **Carlyne Cheval-Perez**, **Marie Iché-Antier**, **Lou-Ann Marchand**, **Florence Mourot**, **Médéric Mora**, **Marie-Adeline Rouby** et **Anne-Claire Soulagés**

SCÉNOGRAPHIE ET GRAPHISME

Agence Scéno – Birgitte Fryland

DESIGN OLFACTIF

Nez'bulleuse – Nathalie Gondeau

AMÉNAGEMENTS SCÉNOGRAPHIQUES

ISF Méditerranée - Solution Exposition

REPRODUCTION DES CÉRAMIQUES

Atelier Figvlina – Fiona Moro

SOCLAGE DES ŒUVRES

Version Bronze

AUDIOVISUEL

SEMAPP

TRADUCTIONS

ElaN Languages

TRANSPORT DES ŒUVRES

Chenue
ESI-Fine Art

LES PRÊTEURS

Aleria Antica, site archéologique et musée

Bibliothèque nationale de France, département des Monnaies, médailles et antiques

Centre des monuments nationaux, oppidum et musée d'Ensérune

Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines, ministère de la Culture

Drac Occitanie, service régional de l'archéologie

Institut d'art et d'archéologie, Sorbonne Université et Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Musée d'archéologie méditerranéenne, Marseille

Musée d'Histoire, Marseille

Musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines

Musée des Beaux-Arts, Lyon

Musée des Corbières, Sigean

Musée des Moulages, université Montpellier Paul-Valéry

Musée Saint-Raymond, musée d'Archéologie de Toulouse

Museo archeologico nazionale di Paestum

Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, Rome

Société archéologique de Montpellier

Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la provincia di Viterbo e l'Etruria meridionale



TARIFS ET INFOS

ENTRÉES INDIVIDUELLES

- Plein tarif : 5 €
- Tarif réduit / Pass Métropole : 3 €
- Moins de 18 ans : entrée gratuite
Entrée gratuite le premier dimanche de chaque mois.

VISITES GUIDÉES POUR LES GROUPES

Tarif : 6€ / personne

Sur réservation au 04 99 54 78 24 ou 04 99 54 78 26

Ateliers pédagogiques (sur réservation préalable) :
pour les scolaires du lundi au vendredi, pour les centres aérés
les mercredis et pendant les vacances scolaires et pour
les enfants à titre individuel.

HORAIRES

- **Semaine (fermé le mardi)** : 10h-12h et 13h30-17h30.
- **Samedis, dimanches et jours fériés** :
14h-19h jusqu'au 31 octobre 2026
14h-18h du 1^{er} novembre 2026 au 1^{er} février 2027.
- **Fermetures annuelles** : 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 14 juillet, 15 août,
1^{er} novembre, 25 décembre.
- **L'accès au musée est gratuit le 1^{er} dimanche de chaque mois.**

SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA – MUSÉE HENRI PRADES

390, route de Pérols – 34970 LATTES

Tél. : 04 99 54 78 20 – Mail : museelattes.publics@montpellier.fr

Site internet : www.museearcheo.montpellier3m.fr

Facebook : Site archéologique Lattara – musée Henri Prades



ACCÈS

Par l'autoroute A709, prendre la sortie 30 « Montpellier Sud » ou la sortie 31 « Montpellier Ouest », suivre la direction de « LATTES », puis la direction « Site archéologique Lattara - Musée Henri Prades ».

Par le tramway Terminus de la ligne 3 « Lattes Centre ». Pour en savoir plus, consultez le site de TaM (Transports de la Métropole de Montpellier).

Par les pistes cyclables entre Montpellier, Palavas et Pérols.

