

Séminaire PLH-CRATA 1 (HI1A704V/904V Master SDA)
Archéologie, histoire et histoire de l'art
Année 2018-2019

Alimentation et société dans l'Antiquité (II)

«Poissons, coquillages, crustacés et épices »

Org. : E. Galbois, J.-M. Luce et S. Rougier-Blanc

**6 séances le jeudi après-midi par quinzaine
(14h-18h, bât. Olympe De Gouges salle GH113)**



Détail d'une mosaïque de Pompéi

Le séminaire PLH 1 (équipe PLH-CRATA) a lieu chaque année au premier semestre. Il est ouvert à tous et forme les étudiants à l'actualité de la recherche. Des chercheurs de l'équipe mais aussi d'autres unités et d'autres universités sont sollicités. Après avoir abordé l'an dernier les pratiques alimentaires antiques de façon générale (le pain, les rations, la vaisselle culinaire, les régimes médicaux...), le CRATA consacre son séminaire 2018 à un aspect particulier de la question, souvent abordé de façon anecdotique : les produits de la pêche, poissons, coquillages et crustacés. En convoquant aussi bien les sources iconographiques, littéraires qu'archéologiques, les participants de ce séminaire chercheront à cerner le statut de ces produits alimentaires en fonction du temps et de l'espace : mets communs, produits de luxe, espèces recherchées et valorisées ou au contraire méprisées ? Nous élargirons également le propos à la question des épices qui, souvent, agrémentaient les poissons.

séance du 11.10.18 (14-16h) de 2 h. Jean-Marc Luce (coorganisateur) : état de la question, bibliographie, problématique. Modalités d'évaluation du séminaire.

Séance 1 du 25.10.18.

« Archéologie des poissons »

- Jean-Marc Luce (PLH-CRATA, UT2J) : « Delphes et les produits de la mer »
- Gaël Piques (archéo-ichtyologue, AniMed, Montpellier), « Poissons frais ou en conserve : des mets de luxe aux produits de consommation courante dans le monde romain »

Séance 2 du 8.11.18.

Produits de la mer, poissons et fleuves en images (peinture, mosaïque sculpture)

- Alexandra Dardenay (TRACES, UT2J) : « Poissons et crustacés dans la peinture murale antique »
- Estelle Galbois (PLH-CRATA, UT2J) : « Des pêcheurs et des poissons dans la grande et la petite plastique de l'époque gréco-romaine »
- Laura Sageaux (PLH-CRATA, UT2J) : « Pergame dans l'histoire de l'art pictural alimentaire. Réflexions autour de l'*asarotos oikos* et des mosaïques aux poissons. »

Séance 3 du 22.11.18

**Produits de la mer, poissons et fleuves en images (peinture, mosaïque sculpture) suite.
Les épices dans l'Antiquité.**

- Pascale Jacquet-Rimassa (PLH-CRATA, UT2J) : « Poissons, coquillages et crustacés dans l'imagerie grecque archaïque et classique »
- Jean –Marc Luce (PLH-CRATA, UT2J) : « la question des épices dans l'Antiquité. »

Séance 4 du 6.12.18

Consommation et usages magiques

- Thomas Galoppin (post doct. ERC MAP, UT2J) : « Savoirs et usages “magiques” de quelques épices et animaux aquatiques dans le monde gréco-romain. »
- Martine Joly (TRACES, UT2J) : « Le poisson dans la cuisine romaine. »

Séance 5 du 20.12.18

Les produits de la mer dans les écrits antiques : représentations, symbolique et enjeux culturels

- Benoît Louyest (Montpellier) : « Les poissons chez Athénée de Naucratis »
- Régis Courtray (PLH-CRATA, UT2J) : « Le poisson dans le christianisme antique »

