Le Banquet cérémoniel entre archéologie et ethnologie

Matthieu Michler, Pierre Le Roux, Florent Jodry (dir.)

Access Archaeology

Archaeopress Access Archaeology

Archaeopress Publishing Ltd
Summertown Pavilion
18-24 Middle Way
Summertown
Oxford OX2 7LG
www.archaeopress.com

ISBN 978-1-80327-755-4
ISBN 978-1-80327-756-1 (e-Pdf)

© the individual authors and Archaeopress 2024

Illustration de couverture : *Les noces de Cana*,
huile sur toile de Paul Véronèse (1563), détail,
© Musée du Louvre/Angèle Dequier
(courtoisie Musée du Louvre)

Journées d'étude organisées et ouvrage publié avec le concours de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), du Centre national de la rercherche scientifique (CNRS), de l'Institut d'ethnologie de l'université de Strasbourg, et des laboratoires Sociétés, Acteurs, Gouvernement en Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & univ. de Strasbourg), Archéologie et Histoire anciennes : Méditerranée-Europe (ARCHIMÈDE, UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg) et Dynamique des sociétés européennes (DynamE, UMR 7367 CNRS & univ. de Strasbourg).

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/ or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

This book is available direct from Archaeopress or from our website www.archaeopress.com

Sommaire/*Summary*

OUVERTURE DES JOURNÉES D'ÉTUDE « LE BANQUET CÉRÉMONIEL »/*OPENING OF THE WORKSHOP « THE CEREMONIAL BANQUET »* 1
Philippe HAMMAN

À TABLE/*DINNER'S READY!* 3
Matthieu MICHLER

INTRODUCTION : LE BANQUET CÉRÉMONIEL ENTRE ARCHÉOLOGIE ET ETHNOLOGIE/*INTRODUCTION: THE CEREMONIAL BANQUET BETWEEN ARCHAEOLOGY AND ETHNOLOGY* 5
Pierre LE ROUX , Matthieu MICHLER, Luc JALLOT, Florent JODRY

NOUS ALLONS MANGER DU RIZ GLUANT/*WE WILL EAT GLUTINOUS RICE* 21
Banquets cérémoniels chez les Jawi de Thaïlande du Sud et les anciens Malais péninsulaires, et quelques autres lieux/*Ceremonial banquets amongst the Jawi of Southern Thailand and the ancient Peninsular Malays, and some other places*
Pierre LE ROUX

BIÈRES ET BOISSONS FERMENTÉES EN EUROPE PRÉ- ET PROTOHISTORIQUE/*BEERS AND FERMENTED BEVERAGES IN PRE- AND PROTOHISTORIC EUROPE* 131
Approches pluridisciplinaires pour une meilleure compréhension des pratiques de commensalité/*Multidisciplinary approaches toward a better understanding of commensality practices*
Matthieu MICHLER

LE « MESSAGE DES MEULES » : CÉRÉALES, MOUTURES ET PAINS S'INVITENT AUX BANQUETS/*THE "MESSAGE FROM THE MILLSTONES": CEREALS, GRINDS AND BREADS ARE INVITED TO FEASTS* 163
Approches transversales des pratiques alimentaires liées aux outils de mouture/*Cross-cutting approaches to food practices related to grinding tools*
Florent JODRY

VIVRE LA PAIX ET L'ABONDANCE/*LIVING PEACE AND PLENTY* 185
Épilogue au banquet fidjien/*Epilogue to Fijian banquet*
Marc ROCHETTE

CARACTÉRISATION BIOMOLÉCULAIRE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET FESTIVES DANS LES GRANDS CENTRES DE POUVOIR HALLSTATTIENS/*BIOMOLECULAR CHARACTERISATION OF FOOD AND FESTIVE PRACTICES IN TWO MAJOR HALLSTATTIAN POWER CENTRES* 201
Maxime RAGEOT

STRUCTURES ARCHÉOLOGIQUES À **PIERRES CHAUFFÉES : UN PETIT AIR DE POLYNÉSIE ? ASSURÉMENT, MAIS PAS EXCLUSIVEMENT !**/*ARCHAEOLOGICAL HOT STONES STRUCTURES: A TOUCH OF POLYNESIA? CERTAINLY, BUT NOT EXCLUSIVELY !* 209
Tour d'horizon des fours de terre documentés par l'ethnologie et apports pour l'archéologie/
An overview of earth ovens documented by ethnology and their contribution to archaeology
Pauline HART

NOURRIR ET MANGER/*BOTH FEEDING AND EATING* 247
Repas cérémoniels de sociétés initiatiques (province du Moyen-Ogooué, Gabon)/*Ceremonial Meals in Initiation Societies (Middle Ogooué Province, Gabon)*
Eurydice DEVOS & Marc-Emmanuel GRANDGEORGE

LE BANQUET CÉRÉMONIEL NÉOLITHIQUE EST-IL FAIT DE CUISSONS COLLECTIVES, DE BÂTIMENTS COMMUNAUTAIRES, DE FESTINS CANNIBALES ?/*IS THE NEOLITHIC CEREMONIAL BANQUET MADE UP OF COLLECTIVE COOKING, COMMUNITY BUILDINGS, CANNIBAL FEASTS?* 269
Luc JALLOT

JOINDRE LES VIVANTS, ÉCONDUIRE LES MORTS/*JOINING THE LIVING, DRIVING THE DEAD AWAY* 355
Le banquet cérémoniel chez les gitans d'Espagne/*The Ceremonial Banquet amongst the Gypsies of Spain*
Nathalie MANRIQUE

SI TU MANGES DU BOUILLON D'AWARA EN GUYANE TU REVIENDRAS/*IF YOU EAT AWARA BROTH IN GUIANA YOU WILL COME BACK* 371
Introduction à la projection du film Le Bouillon d'Awara/*Introduction to the screening of the film* Le Bouillon d'Awara
Florent JODRY

BIOGRAPHIE DES CONTRIBUTEURS/*BIOGRAPHY OF THE CONTRIBUTORS* 375

Table des illustrations

NOUS ALLONS MANGER DU RIZ GLUANT

par Pierre LE ROUX

Fig. 1. Récolte du riz nouveau à l'aide du couteau à moissonner et confection des gerbes (une cinquantaine de panicules) 22

Fig. 2. Le couteau à moissonner (lame digitale) des Jawi, *ttamé*, et celui des Malais, nommé *tuai* en malais standard et *ketameh* en malais de Kelantan. Le couteau à riz permet la sélection des panicules et impose la conservation du grain vêtu sur panicules, en meules, et non pas en vrac pour le riz moissonné à la faucille. De gauche à droite : dessin de Pierre Le Roux, 1994 ; dessin d'André Leroi-Gourhan, 1973 [1943] : 129 23

Fig. 3. Moisson du riz à la lame digitale par les femmes (février-mars) chez les Jawi, permettant la confection de gerbes (*gema* en jawi, *gemal* en malais) qui sont portées ensuite sur la tête vers le grenier (photo I. Besson, Pattani, 1990) 23

Fig. 4. Meules-mères [de l'âme] du riz (*tamông ibu* [*semanga'*] *padi* en jawi, *tambun ibum* [*semangat*] *padi* en malais) dans un grenier à riz sur pilotis, objets d'un culte féminin (Pierre Le Roux, 1994 : 132 *sq.*). Un grenier moyen contient de quoi nourrir plusieurs milliers de personnes dans l'année (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018) 24

Fig. 5. Confection des meules faites de gerbes (*gema* en jawi, *gemal* en malais) déposées en spirale conique montante, les grains sur leurs épillets, conservés vêtus, placés vers l'extérieur. Le riz ainsi gardé dans son local aéré peut rester comestible plus d'un siècle, même si devenu rougeâtre et coriace. Le riz nouveau est monté au grenier et confié à la protection de l'âme du riz et de la meule-mère (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992) 25

Fig. 6. Le riz nouveau est monté au grenier et confié à la protection de l'âme du riz et de la meule-mère. Le petit récipient de gauche (*gelo'* en jawi, *gelok* en malais) contient de l'eau consacrée par le souffle du chamane afin que l'âme du riz puisse se désaltérer. Dans le grand récipient (*gelo' ssa* en jawi, *gelok besar* en malais) sont posés les épillets de l'âme du riz de l'année. Ils sont plus souvent placés dans une assiette creuse de céramique (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992) 25

Fig. 7. Banquet villageois lors de funérailles bouddhiques, dans la province de Kandal, au Cambodge : le plat d'accompagnement principal ce jour-là était un ragoût de viande de buffle ou de bœuf cuite dans du lait de coco, préparé dans de grands chaudrons de fer martelé sous un auvent de palmes de *Borassus* (palmier à sucre) (photo Pierre Le Roux, Cambodge, 2005) 26

Fig. 8. La région de Pattani en Asie du Sud-Est (source MAE, 2005, carte modifiée par l'auteur) 27

Fig. 9. Situation des actuelles provinces thaïlandaises de Pattani, Yala et Narathiwat qui recouvrent le territoire de l'ancien sultanat de Pattani (carte de l'auteur, 1992) 27

Fig. 10. Embarcation de pêche *pata' keɣa*, litt. « cul coupé », ancien bateau à proue et poupe bifides coupé en poupe pour permettre l'ajout d'un moteur, aux enluminures magiques (photo Richard Manin durant le cours d'une mission de Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991) 28

Fig. 11. *Pata' keɣa* aux enluminures magiques modifié pour la pêche moderne dans le port de Narathiwat (photo Aphatsarawatdi Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 2022) 28

Fig. 12. Ostentation sociale : paysan jawi propriétaire et éleveur de tourterelles striées *Geopelia striata* (*buɣông ttité* en jawi, *merbu* ou *burung ketitir* en malais), porte-bonheur valant des centaines de milliers de bahts (photo Richard Manin, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991) 28

Fig. 13. Lors de funérailles suivies d'un banquet villageois bouddhiste dans la province de Kandal (Cambodge), ensemble musical traditionnel *khmer pinpeat*. Il s'agit de musique cérémonielle des cours royales et des temples du Cambodge repris au Laos (*pimphat*) et en Thaïlande (*piphat*), qui accompagne danses de cour, pièces masquées, théâtre d'ombres et cérémonies religieuses (photo Pierre Le Roux, Cambodge, 2005) 29

Fig. 14. Paysan jawi et son fils (photo : Pierre Le Roux, 1996) 30

Fig. 15. Milice villageoise chez les Jawi : violence quotidienne (photo : Pierre Le Roux, 2018) 31

Fig. 16. Paix troublée ou guerre larvée mais insécurité constante. Véhicule blindé léger de l'armée thaïlandaise en patrouille quotidienne, en fin d'après-midi, dans la région de Pattani (photo Pierre Le Roux, 2018) 31

Fig. 17. « Grand homme » jawi au repos chez lui (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2006) 32

Fig. 18. « Grands hommes » jawi au village (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1992) 32

Fig. 19. Sacrifice de buffles en Indonésie, dans un village du district de Kodi, dans le sud-ouest de l'île de Sumba, département des Petites îles de la Sonde orientales, lors d'un banquet de funérailles secondaires (photo Pierre Le Roux, 2015) 36

Fig. 20. Buffle mâle adulte à Sulawesi en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 37

Fig. 21. Découpage et partage de la viande des buffles et des cochons abattus lors de funérailles secondaires dans un village animiste du sud-ouest de Sumba (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 37

Fig. 22. Buffle domestique dans la rizière en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 38

Fig. 23. Massacres de buffles sacrifiés exhibés à fin de prestige, enfilés sur le poteau de la façade d'une maison traditionnelle chez les Toradja de Sulawesi (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 40

Fig. 24. Fête villageoise avec sacrifice du buffle chez les Proto-Indochinois Cau Maa' du Vietnam, voisins immédiats des Mnong (photo Jean Boulbet, *ca* 1955) 40

Fig. 25. Mise à mort du buffle lors d'une cérémonie sacrificielle suivie d'un banquet chez les Cau Maa' du Vietnam, de langue austroasiatique (photo Jean Boulbet, *ca* 1955) 41

Fig. 26. « Sacrifice du buffle chez les Moïs » (probablement des Bahnar ou des Reungao de la région de Kontum, Vietnam, photo anonyme, *ca* 1900 ; source : Charles Brossard, 1906) 41

Fig. 27. Sacrifice de buffles et de cochons lors d'un banquet de funérailles secondaires dans un village du sud-ouest de Sumba à la population animiste (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 42

Fig. 28. Jeunes buffles d'Asie (*Bubalus bubalis*) dans une rizière de Thaïlande du Sud en pays musulman en 2018 (photo Pierre Le Roux, 2018, Ko Yao, Phang Nga, Thaïlande du Sud) 42

Fig. 29. Noix de coco représentant symboliquement une tête humaine placée sur la meule-mère dans le grenier à riz (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, Thaïlande, 1992) 43

Fig. 30. Râpes à coco jawi et thaïes du Sud en bois sculpté (hauteur moyenne 30 cm, longueur moyenne 60 cm) et grattoir en fer. a) siège en forme de phallus ; b) siège en forme de jeune femme ; c) siège en forme d'éléphant ; d) siège en forme de félin (photos Pierre Le Roux, objets conservés au Musée des cultures thaïes du Sud de Ko Yo, Songkhla, Thaïlande, 2018) 44

Fig. 31. Orchestre de *diké hulu* (« chants d'amont ou du sud ») lors de la nuit de préparation du festin d'un grand mariage dans un village de la province de Pattani. L'orchestre est généralement composé *a minima*, comme ici, d'un gong à bosse (*gông* en jawi, *gong* en malais) suspendu, fait en bronze à la cire perdue, d'un grand tambour (*bbano ssa, rebana besar* en malais, « grand tambour »), d'un petit tambour (*bbano ano'*, *rebana anak* en malais, « tambour-enfant »), de cymbales (*totèng* en jawi, *dandi* en malais) et parfois d'un hautbois ou chalemie (*suna* en jawi, *serunai* en malais) ce qui n'était pas le cas cette nuit-là (photo Pierre Le Roux, village de Bango Mulong, canton de Trobon, district de Sai Buri, province de Pattani, 1988) 45

Fig. 32. Chanteur improvisant un *patông* durant une séance de *diké hulu* lors d'une veillée de mariage chez un grand homme (photo Pierre Le Roux, village de Bango Mulong, canton de Trobon, Sai Buri, province de Pattani, 1988)..... 45

Fig. 33. Kriss *tajong* (« d'uniforme ») ou *baheyi* (« merveilleux, littérature orale ») à tête de *gago' suyo* (voir *infra* fig. 37) représentant Shiva, caractéristique du style de Pattani, à l'exception de la lame d'acier damassé (sept métaux différents fusionnés à la boue) qui devrait être droite car forgée d'après le modèle symbolique du bras droit d'une femme assise, posé en appui arrière, voire le modèle historique de mercenaires portugais du XVII^e^ siècle, alors nombreux à Pattani, armés de rapières (Thomaz, 1979 ; Pierre Le Roux, 1998a). Ici, il s'agit d'une lame sinueuse à sept vagues du style appelé « malais » à Pattani, apprécié localement (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2014)..... 46

Fig. 34. Joute de *ddika* (*pencak silat*) à Sai Buri (Pattani), art martial et culte des ancêtres à l'occasion de la célébration de fin du pèlerinage annuel à La Mecque (photo Pierre Le Roux, 2014)..... 47

Fig. 35. Orchestre rituel *ddika* à Sai Buri (Pattani), pour fêter les nouveaux pèlerins. On aperçoit le hautbois à gauche au second plan, au centre le gong à bosse, et au premier plan, les joueurs de petits tambours (photo Pierre Le Roux, juillet 2014)..... 48

Fig. 36. *Bohmo* joueur de *yeba'* en jawi (*rebab* en malais), viole à pique à trois cordes, à Bacho (Narathiwat), lors de la cantilation de pièces de la littérature orale, nommée *baheyi* en jawi et *cherita* ou *cheritera* en malais (photo Pierre Le Roux, 1992)..... 48

Fig. 37. Procession d'une statue de *gago' suyo*, d'origine hindoue, lors de la cérémonie de bénédiction de la mer (*pujo pata* en jawi, *puja pantai* en malais) à Sai Buri (Pattani), en 1992 (photo Éric Bogdan lors d'une enquête de Pierre le Roux)..... 49

Fig. 38. Séance de danse magique *nnoyo* à Pattani mêlant officiants bouddhistes et musulmans (source Pierre Le Roux, 1997 : 65)..... 50

Fig. 39. Danseuses *belian* (à droite) devant les chamanes *basir* (à gauche) chez des Ngaju d'un village de la Kahayan dans le sud de Bornéo lors d'un festin de remerciement aux divinités, avec sacrifice de cochons, commandité par un notable local après une bonne affaire (photo Pierre Le Roux, 2015) ..51

Fig. 40. Cuisson de la viande des cochons sacrifiés chez les Ngaju de Bornéo lors d'un festin de remerciement aux divinités offert par un villageois après une bonne affaire (photo Pierre Le Roux, 2015)..... 51

Fig. 41. Moulage en plâtre réalisé par l'expédition Louis Delaporte à Angkor à la fin du XIX^e^ siècle, donné à Adhémard Leclère par Delaporte. Il s'agit de l'empreinte d'un haut-relief provenant d'Angkor Vat représentant deux danseuses célestes ou « apsaras » coiffées du diadème aux trois tours, caractéristique des (cinq) tours d'Angkor Vat, se tenant intimement, l'une le bras droit au cou de l'autre, l'autre le bras gauche enlaçant la taille de la première, les deux portant fleurs et traînes. Originaux sculptés sur les côtés des portails d'entrée d'Angkor Vat. Numéro d'inventaire (9)19.2.463. Collection Adhémard Leclère du musée des Beaux-arts et de la dentelle d'Alençon expertisée en 2008-09 par Pierre Le Roux (photo Pierre Le Roux, 2008)..... 52

Fig. 42. Répartition ethnolinguistique des Orang Asli (source : Geoffrey Benjamin, 1986 : 3 ; carte déposée au Keene State College Orang Asli Archive, New Hampshire, États-Unis, https://commons.keene.edu/handle/ 20.500.12088/12)..... 54

Fig. 43. Grand homme jawi, arme sur la table, portant, toujours à la main gauche, ses bagues protectives sur monture d'argent : agate (*aké'* en jawi, *akek* en malais) pour l'invulnérabilité (*ttuwoh* en jawi, *betuah* en malais) et émeraude (*jemerô'* en jawi, *zamrud* en malais) pour la splendeur (photo Pierre Le Roux, 2018)..... 56

Fig. 44. Hélices magiques végétales *baling* en pays jawi, protectrices du riz, dressées dans les rizières au moment de la moisson (photo Pierre Le Roux, 1989)..... 58

Fig. 45. Poteau rituel dressé lors d'une fête villageoise avec sacrifice d'un buffle chez les Cau Maa', Proto-Indochinois du Vietnam méridional (photo Jean Boulbet, *circa* 1957)..... 59

Fig. 46. Poteau rituel, semblable à ceux des Jawi et Malais musulmans, des Moklen animistes, des Thaïs bouddhistes du Sud, avec noix de coco et représentation d'un oiseau allégorique à son sommet, cordelette et pennons de coton blanc, pour la protection magique de la récolte du riz chez les Bugis, musulmans de Sulawesi. Il sert également de marquage d'appropriation et d'épouvantail à oiseaux (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 59

Fig. 47. Lors de funérailles, le *kru*, un magicien laïque, déroule le fil de coton attaché au cercueil pour créer un espace sacré avant d'être attaché à un poteau rituel dressé vers le ciel (photo Pierre Le Roux, province de Kandal, Cambodge, 2005) 60

Fig. 48. Lors de funérailles, le fil de coton qui part du cercueil et crée un espace sacré est finalement attaché au sommet d'un poteau rituel (premier plan, entre les deux cocotiers) dressé vers le ciel (photo Pierre Le Roux, province de Kandal, Cambodge, 2005) 61

Fig. 49. Séance villageoise de théâtre d'ombres (*γoyè kulé'*), côté public, dans un hameau jawi de la province de Pattani la nuit précédant une fête de mariage (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1991) 61

Fig. 50. La même séance de théâtre d'ombres, côté officiants (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1991) 62

Fig. 51. *Gübè* (sacrifice rituel) dans un village de Narathiwat, à l'occasion de la naissance d'un garçon : festin sacrificiel *ngéko'* réservé aux hommes et aux musulmans, parents, relations et amis qu'on veut honorer (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1988) 64

Fig. 52. Feuilles d'un *Pandanus* à Sumba, Indonésie (photo Pierre Le Roux, 2015) 65

Fig. 53. Tissage d'un sac en feuilles de *Pandanus* dans un village animiste du sud-ouest de Sumba, dans les Petites îles de la Sonde orientale, Indonésie (photo Pierre Le Roux, 2015) 66

Fig. 54. Après dépiquage des grains de padi aux pieds, au matin, une villageoise jawi décortique et blanchit le riz du repas quotidien dans son mortier à âme simple avec le pilon de bois associé. Il faut dépiquer et piler le riz chaque matin à l'aube, puis faire sécher le grain sur une natte pendant plusieurs heures (entre trois et huit heures). Ensuite, il faut le vanner avant de le cuire. Pour un festin, les villageoises s'entraident en pilant le riz à l'aide de plusieurs mortiers simultanément quelques jours en avance (photo Pierre Le Roux, Pattani, 1988) 66

Fig. 55. Épisode d'un festin des grands hommes, exceptionnellement dans le cadre fermé d'une maison particulière, généralement en plein air, dans un cadre idyllique. Consommation d'une boisson fermentée faite à partir de jus de palmier à sucre (*tuwo'* en jawi, *tuak* en malais), bue dans un récipient (*gelo'* en jawi, *gelok* en malais) fait d'une demi-coque de noix de coco, obligatoirement « cul sec » (photo Pierre Le Roux, 1993, Thaïlande du Sud) 66

Fig. 56. Consommation d'une boisson fermentée faite à partir de riz fermenté à l'aide d'une levure, additionnée d'eau, bue à la jarre avec un chalumeau chez les Proto-Indochinois Cau Maa' lors d'un festin villageois avec sacrifice du buffle (photo Jean Boulbet, *ca* 1957, Vietnam). Les Malais et les Jawi des temps anciens devaient consommer eux aussi ce type de bière de riz 67

Fig. 57. Jarres anciennes de céramique villageoise fabriquées en pays jawi, similaires à celles utilisées par les Proto-Indochinois du Vietnam, du Laos et du Cambodge, et par les Thaïs, pour contenir la bière de riz (*lao satho* en thaï). Chez les Jawi, elles étaient jadis utilisées comme contenants pour tout liquide à conserver : eau, saumure d'anchois fermentée dans le sel (*budu*, sorte de *nước mắm* primitif), bière de riz, etc. (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018) 68

Fig. 58. Jarres de céramique modernes jawi, d'origine chinoise, fabriquées à Pattani d'après le modèle des anciennes jarres. Elles servent à contenir la saumure *budu* à valeur identitaire (Pierre Le Roux, 1993a), préparée seulement à Pattani et à Kelantan. C'est le même type de jarre, mais à col un peu plus serré, qui servait aussi à contenir de la bière de riz autrefois (photo Aphatsarawatdi Le Roux, Thaïlande, 2022) 68

Fig. 59. *Tapè* en jawi, *tapai* en malais, portion d'une friandise de riz gluant additionnée de sucre de palmier *Borassus*, palmier de rizière (*gula* [sucre] *tta* [*Borassus*]ou *nnisè* [*caramel, sucrerie*] *tta* en jawi, *gula lontar* ou *kemanisan lontar* en malais) ou d'*Arenga* (palmier de forêt) (*gula kabong* en jawi et en malais) et d'une levure locale (*ragi* en jawi et en malais), enveloppée dans une feuille de bananier de forêt (*Musa malaccensis*, *pisè hutè* en jawi, *pisang hutan* en malais) qui n'altère pas le goût de la préparation, et laissée à fermenter quelques jours avant consommation un jour de fête comme lors d'un banquet de naissance, de circoncision ou de mariage (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018) 68

Fig. 60. Autre type de *tapè* du même riz gluant fermenté mêlé de sucre de palme (*gula*), enveloppé cette fois dans une feuille d'hévéa (*Hevea brasiliensis*, *daông getoh* en jawi, *daun getah* en malais) qui, elle non plus, n'altère pas le goût de la préparation légèrement alcoolisée (photo Pierre Le Roux, Pattani, 2018) 69

Fig. 61. Dangereuse collecte quotidienne deux fois par jour du jus de palmier à sucre *Borassus*, recueilli dans des tubes de bambou (*tuké* en jawi, *tukil* en malais) accrochés dans le dos du grimpeur à l'aide d'un crochet en corne de buffle (*tano' kuba* en jawi, *tandok kerbau* en malais) sur des stipes montant à plus de vingt mètres, à l'aide de fragiles échelles de perroquet faites d'un bambou ébranché (photo Pierre Le Roux, Kapong Bayu, Poming, Panayé, Pattani, 1988) 69

Fig. 62. Séance de *ddika* pendant une cérémonie de circoncision : les jouteurs sont le père et l'oncle maternel du jeune circoncis (photo Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud) 71

Fig. 63. Arbre-offrande *siyéh* à sept étages lors d'une cérémonie de bénédiction de la mer à Sai Buri (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 72

Fig. 64. Arrivée des chamanes pour la rarissime cérémonie rituelle de « rappel des âmes » cantilée par Tô' Bohmo Maréh Marodéng (debout, à droite, se tenant l'oreille) suivie de la dation de la vie au kriss par métempsycose réalisée par le célèbre Tô' Bohmo Ché' Pa'do Mih Améng (debout, à gauche, en turban, kriss à la main) (photo Pierre Le Roux, village de Südè, Sai Buri, Pattani, 1992) 73

Fig. 65. À l'extrême gauche, posé sur une natte (*tika* en jawi, *tikar* en malais) précieuse de joncs (*kachu'* en jawi, *kerchut* en malais, Cypéracée) réservée aux rituels et aux repas offerts aux notables, se trouve le *semanga'* ou gâteau sacrificiel de riz gluant à trois couleurs, surmonté d'un œuf cuit coloré en rouge (pigment naturel) et d'une bougie (jadis obligatoirement) de cire d'abeille sauvage. Ce gâteau est préparé pour chaque cérémonie traditionnelle de rappel des âmes, souvent suivie, comme c'est le cas ce jour-là, d'une cérémonie de dation de la vie par métempsycose (passage de l'âme dans un autre corps ou objet, ici du chamane guérisseur dans un kriss). Les autres récipients contiennent les offrandes nécessaires : eau consacrée dans un bol dont le col est enroulé d'une pelote de fil de coton également consacré ; main de bananes et morceaux de canne à sucre ; morceaux de poulet, animal domestique sacrificiel type valant symboliquement un buffle, fendu et braisé en brochette (plat typique lors d'un rituel) ; gâteaux rituels *putu*, chique de feuilles de bétel et noix d'arec, menue monnaie (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 74

Fig. 66. À la différence de chez les Jawi et les Malais, chez les Ngaju, Dayak du fleuve Kahayan dans le sud de Bornéo (province de Kalimantan centre), lors d'un mariage, les danses soutenues par la musique d'un orchestre traditionnel (gongs et tambours) ont lieu non la veille au soir, pour soutenir les villageois venus aider mais le jour du banquet, devant les invités (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 75

Fig. 67. Les tirelires végétales du Sud. Confection de feuilles de caoutchouc naturel dans une plantation au terme de la collecte matinale du latex dans un village de Pattani. Les feuilles sont vendues chaque semaine, apportant des revenus sinon quotidiens du moins réguliers et constants aux villageois jawi (photo R. Manin durant le cours d'une mission de Pierre Le Roux, 1991) 76

Fig. 68. Soirée de dégustation de dourions offerts par un grand homme aux vieillards du village à la saison des fruits (juin-juillet) dans un village de Pattani (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 2018) ... 76

Fig. 69. Fruits de saison à Pattani. De gauche à droite : dourions, *Lansium*, longanes, rambutans, mangoustan et (pendus) haricots de *Parkia* (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 2018) 77

Fig. 70. Fèves de *Parkia speciousa* nommées *peta* en jawi, *petai* en malais et *seto* en thaï (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018)....77

Fig. 71. Noix de coco (*niyo* en jawi, *kelapa* en malais ou *nyiur* en malais du nord de la péninsule) récoltées en nombre chaque jour pour obtenir de l'huile de coprah (*miyo' niyo* en jawi, *minyak kelapa* en malais) ou pour fournir la base alimentaire d'un banquet cérémoniel : le lait de coco (*satè* en jawi, *santan* en malais) mêlé d'épices dans lequel la viande de buffle est mise à cuire, pour obtenir un kari de viande (*gula daging* en jawi, *gulai daging* en malais), le plat principal proposé à tout banquet. La coque extérieure et la « chevelure » (*sabô'* en jawi, *sabut* en malais) des noix sont retirées à l'aide d'une lame droite fixée au bout d'un piquet fiché en terre (au centre, second plan) (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991) 78

Fig. 72. *Macaca nemestrina* grimpant sur un cocotier pour collecter des noix, guidé par les encouragements de son maître et ami (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1995)....78

Fig. 73. Noix de coco rapportées à la maison pour être fendues en deux (*beloh* en jawi, *belah* en malais) au coupe-coupe (*bajo* en jawi, *baja* en malais) en vue d'un banquet (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 2014) 79

Fig. 74. Installation du *kukuh nasi'*, appareil à cuire le riz blanc en grandes quantité (croquis Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud) 79

Fig. 75. Chez les Jawi, *tukè kukuh nasi'* près de son appareil, en train de verser dans un sac de riz vide de 50 kg (nommé *guni* en jawi et en malais) le riz blanc cuit à la vapeur dans l'un des neufs plateaux (photo Pierre Le Roux, 1991, Pattani, Thaïlande du Sud) 79

Fig. 76. Cuisson du riz gluant à la vapeur lors d'un festin de mariage (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1992) 80

Fig. 77. Chaudrons conservés sur le grenier à riz (photo Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 1992) 81

Fig. 78. Détail de la cloison de bambous fendus et tissés d'un grenier à riz (photo Pierre Le Roux, Pattani, 1992) 81

Fig. 79. Étal d'un boucher villageois : disposition de la viande de buffle ou de bœuf au quotidien en dehors des banquets (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud)....82

Fig. 80. Sacrifice d'un zébu mâtiné de charolais lors d'un mariage jawi (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud)....83

Fig. 81. Aire de découpe de la viande de buffle ou de taureau. C'est dans cette aire, nettoyée sommairement, que s'assoient les invités de marque à qui l'on offre, pour les honorer grandement, assis, en tailleur sur une natte, une assiette de riz gluant et les plats d'accompagnement (kari de buffle, etc.) à la différence du commun des invités qui mangent sur une table du riz blanc (et les mêmes plats d'accompagnement du riz), assis sur des chaises (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud)....83

Fig. 82. La viande de buffle ou de taureau est découpée et versée dans les chaudrons afin de cuire durant toute la nuit dans le lait de coco préalablement aromatisé aux épices pour former un kari rouge nommé *gula daging* en jawi, *gulai daging* en malais (« cari ou curry de viande »), plat principal de tout banquet cérémoniel. À défaut de buffle ou de taureau, pour un banquet plus modeste, on cuit de la viande de chèvre ou sinon, pour les petits rituels, de volaille (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 83

Fig. 83. Cuisine traditionnelle jawi à l'arrière de la maison, espace féminin fermé aux visiteurs. Au milieu, la jarre d'eau potable venue des eaux de pluie ou du puits (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 84

Fig. 84. Dans le sud-ouest de l'île de Sumba, peaux de buffles abattus pour des banquets récupérés par des artisans tanneurs qui les préparent avant de les revendre (photo Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 84

Fig. 85. Cyclo-pousse *samlo* ou *tési*, toujours conduit par un Jawi, en général un homme assez âgé (photo Pierre Le Roux, ville de Pattani, 1988)....85

Fig. 86. Crochet de cornac jawi pour guider l'éléphant (photo Pierre Le Roux, objet de la coll. privée Nai Phichai Khaewkaw, courtoisie Nai Phichai Khaewkaw, ville de Pattani, 1991) 86

Fig. 87. Paysans jawi venus à dos d'éléphant participer à un banquet de mariage dans la province de Pattani (photo Pierre Le Roux, 1991) 87

Fig. 88. Coiffure féminine jawi de fête traditionnelle *chelekong*, identique à la manière dont se couvrent le chef les femmes khmères (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1991)....87

Fig. 89. Femmes jawi en sarong aidant la famille organisatrice à la préparation des mets lors d'un banquet de mariage à Pattani. On remarque que la moitié (à gauche) des femmes portent la coiffure traditionnelle *chelekong* des jours de fêtes et l'autre moitié portent le même turban mais posé sur les cheveux comme une préfiguration du foulard islamique (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 1993) ..88

Fig. 90. Lors d'un banquet de mariage, à l'intérieur de la maison, du côté des femmes qui attendent les plats pour se nourrir pendant que les hommes mangent ensemble dehors. On remarque qu'aucune femme ne porte plus le *chelekong* et que toutes portent le foulard comme un voile islamique afin de cacher leurs cheveux (photo Pierre Le Roux, Thaïlande, 1995)....89

Fig. 91. Banquet de taille moyenne dans un village jawi des hautes terres lors d'une circoncision. On remarque la tente, prêtée par la mosquée, dressée devant la maison traditionnelle sur pilotis de style *lima* (sur les styles de maison, voir Pierre Le Roux, 1998c). Des bancs de bois étaient alors dressés où les hommes, pour la plupart habillés en sarong, mangeaient, les femmes se sustentant à l'intérieur de la maison. Aujourd'hui, le repas est mixte et tout le monde s'assoit sur des chaises de plastiques prêtées ou louées (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 1989) 90

Fig. 92. Lors d'un mariage d'enfants de notables, à Pattani, des dizaines de tables et de chaises de plastiques sont dressées pour accueillir les milliers d'invités attendus. Les boissons sont déjà posées sur les tables. Les hommes et les femmes mangent en même temps aux mêmes tables, réunis par familles ou affinités (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018)....90

Fig. 93. Cuillère (*sudu*) traditionnelle faite d'un éclat de coque de noix de coco (Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018) 91

Fig. 94. (À droite) jarre pleine d'eau en bas de l'échelle d'accès pour se rincer les pieds avant de monter dans la maison traditionnelle (dessin d'Éric Bogdan, source : Pierre Le Roux, 1994 : 156) 91

Fig. 95. Détail de la jarre d'eau à l'échelle d'accès (dessin d'Éric Bogdan, source : Pierre Le Roux, 1994 : 155) 92

Fig. 96. Banquet à l'occasion de funérailles dans un village bouddhiste de la province cambodgienne de Kandal. La répartition des tables, des chaises où s'attablent quelques centaines de convives qui se succèdent ressemble beaucoup à celle des banquets villageois jawi de taille moyenne, par exemple lors d'une circoncision dans un village de l'intérieur (Pierre Le Roux, 2005, Cambodge) 94

Fig. 97. Palmier *Licuala glabra* à Pattani (Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 2018)....94

Fig. 98. Banquet à l'occasion d'un mariage en pays jawi (Pierre Le Roux, Thaïlande du Sud, 2018)....94

Fig. 99. Plats d'un banquet de mariage chez les Jawi : riz blanc, *gula daging* (kari de buffle), légumes sautés, *budu* (saumure de poisson), fruits : ramboutans et mangoustans, friandises fermentées *tapè* (photo Pierre Le Roux, province de Pattani, Thaïlande du Sud, 2018) 95

Fig. 100. Assiettes de fruits offertes aux visiteurs : a) ramboutans, b) longanes (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018)....96

Fig. 101. Nécessaire à bétel et arec en bronze à la cire perdue. Allongé, se trouve un petit mortier et son pilon permettant aux personnes âgées édentées de se préparer des chiques tout au long de la journée (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1993) 96

Fig. 102. Rassasiés, les invités d'un banquet se confectionnent une chique de bétel et d'arec avec des feuilles de bétel, de la noix d'arec et de la chaux vive disponibles dans les petits paniers en feuilles de *Pandanus* attachés aux arbres épars sur le champ de fête. On trouve aussi dans ces paniers du tabac et des jeunes feuilles de palmier d'eau *Nypa fruticans* W. (*nipoh* en jawi, *nipah* en malais) ou autrefois des jeunes feuilles de palmier *Licuala glabra* Griff. (*palah* en jawi, *palas* en malais) pour se rouler des cigarettes (*isa' γoko'* en jawi, *isap rokok* en malais « fumer une cigarette ») (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande du Sud, 1991) 97

Fig. 103. *Kati pinè gago' suγo*, forgé en 1992 par Tô' Bohmo Pana Ché' Héng Léseng, chamane et maître de forge, nommé artiste national de Thaïlande en 1993 après que les travaux de l'auteur l'ont fait connaître des autorités thaïlandaises (dessin de Pierre Le Roux, 1994) 97

Fig. 104. Vendeuse de noix d'arec fraîches (au centre) et de rouleaux de feuilles de bétel (à l'extrême-droite) sur un marché en pays toradja (photo Pierre Le Roux, Sulawesi, Indonésie, 2015) 98

Fig. 105. Cigarette (*γoko'* en jawi, *rokok* en malais) de tabac local et jeunes feuilles de palmier d'eau *Nypa fruticans* à rouler, deux par cigarette, posée l'une sur l'autre (photo Pierre Le Roux, Pattani, Thaïlande, 2018) 98

Fig. 106. À Sumba, lors d'une fête de secondes funérailles, une invitée apporte du riz blanc cuit dans un panier de *Pandanus* en contribution au banquet au nom de sa famille (P. Le Roux, 2015, Indonésie) 99

Fig. 107. À Sumba, lors d'un banquet, le riz est distribué par les femmes aux convives (Pierre Le Roux, 2015, Indonésie) 99

Fig. 108. Chez les Jawi de Thaïlande du Sud, lors d'un banquet de mariage, à la fin du repas, une épouse invitée sur le départ remet au *tô' mugu'*, son hôte, une enveloppe contenant de l'argent (*duwi'* en jawi, *duit* en malais) au nom de sa famille (Pierre Le Roux, Pattani, 2018) 100

Fig. 109. Meule jawi et malaise (*kélè* en jawi, *kilang* en malais) traditionnelle de pierre granitique (*batu besi* en jawi et malais, « pierre métal »), conservée en vrac à Satun dans un petit musée local situé dans une maison (Aphatsarawatdi Le Roux, 2022, Satun, Thaïlande du Sud) 101

Fig. 110. Recette et processus de fabrication du gâteau rituel *putu* à base de riz gluant dessiné par Ché' Borohéng Domah (1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 102

Fig. 111. Préparation de grains de riz padi (*paï* en moklen kala') soufflé, comme du *pop-corn* de maïs, dans un chaudron de fer martelé à l'aide d'une spatule improvisée faite d'un manche de bois à l'extrémité recouverte d'une touffe de tiges de riz (à droite d'Ipling, la femme accroupie) (photo Pierre Le Roux, janvier 1987, Datang/Ban Tha Peyoy, Kura Buri, Phang Nga, Thaïlande du Sud) 103

Fig. 112. Moule de bois à trois pièces pour le *putu* (photo Pierre Le Roux, 1992, Thaïlande du Sud) 104

Fig. 113. Moule de laiton pour le *putu* (photo Pierre Le Roux, 1992, Pattani, Thaïlande du Sud) 104

Fig. 114. Photo de gauche, premier plan, étui de six gâteaux rituels *putu* vendus sur un marché lors d'un grand mariage de notable ; photo de droite, à côté et en dessous d'une jatte de coquillages de rivière, mets apprécié, on discerne l'autre grande friandise appréciée des enfants, également souvent présente lors des grands rituels, en particulier lors d'une cérémonie de rappel des âmes : les ronds de caramel (*nnisè tta* en jawi) ou sucre de palme (*gula* en jawi), entourés d'une feuille de palmier *Pandanus* (qui sert de moule où verser le caramel chaud), faits à partir du jus de palmier à sucre *Borassus flabellifer* ou *Arenga saccharifera* (photos Pierre Le Roux, 2018, Pattani, Thaïlande du Sud) 104

Fig. 115. Mégalithisme vivant à Sulawesi, pierres dressées comme monuments funéraires ostentatoires en souvenir d'un défunt important en pays toradja (photos Pierre Le Roux, Indonésie, 2015) 109

BIÈRES ET BOISSONS FERMENTÉES EN EUROPE PRÉ- ET PROTOHISTORIQUE

par Matthieu MICHLER

Fig. 1. A : sites concernés par l'étude de Tzemach Aouizerat et son équipe ; B : vases échantillonnés ; C : vue rapprochée des restes de levure dans certains vases (Aouizerat *et al.*, 2019, fig. 2).....132

Fig. 2. Aperçu des régions et diversité des plantes amylacées employées pour la bière (liste non exhaustive, source : Matthieu Michler, d'après les données du site Beer Studies, https://www.beer-studies.com/fr/Ressources/Techniques-et-sciences/plante-amylolythique 134

Fig. 3. Procédés d'extraction de l'amidon pour le brassage de bière (source : Matthieu Michler, d'après les données du site Beer Studies, *ibidem)*..... 134

Fig. 4. Schéma illustrant les étapes de fabrication d'une bière à base de céréales maltés (© Matthieu Michler).....137

Fig. 5. Vases analysés dans le cadre de l'étude de Patrick E. McGovern *et al.* (2013 : 3) 139

Fig. 6. Graphique illustrant les composants détectés dans le vase de Nandrup (McGovern *et al.*, 2013)141

Fig. 7. Localisation des sites ayant livrés des restes de pain ou de bière de l'Europe au Proche-Orient (d'après Rosenstock & Scheibner, 2017 : fig. 6).....143

Fig. 8. Proposition de la fonction des catégories de récipients du dépôt d'Evans dans l'hypothèse de la préparation et de la distribution d'une boisson fermentée (réalisation Jean-François Piningre et Bertrand Turina, Piningre *et al.*, 2015 : 128, fig. 109) 148

Fig. 9. Scène de commensalité dans une communauté campaniforme (dessin de Luis Pascual Repiso, Garrido-Pena *et al.*, 2011 : 116, fig. 7.5).....150

Fig. 10. En haut, vase campaniforme provenant du site de La Calzadilla-Almenara de Adaja, avec restes de cire d'abeille et de céréales ; en bas : vase de Perro Alto avec traces de résidus de bière (d'après Guerra-Doce, 2015 : 768, fig. 1) 151

LE « *MESSAGE DES MEULES* » : CÉRÉALES, MOUTURES ET PAINS S'INVITENT AUX BANQUETS

par Florent JODRY

Fig. 1. Statuette aztèque en basalte représentant Chicomecoatl (XV^e^-XVI^e^) portant sur la tête une coiffe-maison. Dans la main droite la divinité porte des pousses de maïs (source : collection Louis Petich, Metropolitan Museum of Art, New York).....165

Fig. 2. Masque de John Barleycorn composé à partir d'un tressage de paille et d'épis de blé (photo : Matt Rowe, sur le site https://www.greatbritishlife.co.uk/things-to-do/review-john-barleycorn-must-die-exhibition-at-new-brewery-arts-7261402, avec l'aimable autorisation de l'auteur) 166

Fig. 3. Groupe de statuettes en bois provenant de l'expédition égyptienne de 1920, représentant les étapes de la boulangerie : mouture, pétrissage et modelage du pain et cuisson. Il est associé à la brasserie dans la tombe de Meketre, chancelier sous le règne de Montouhotep II (III^e^ millénaire av. J.-C.) (source : Metropolitan Museum of Art, New York , États-Unis).....167

Fig. 4. Couvercle de l'urne cinéraire de Montescudaio où le défunt accompagné se trouve devant une table garnie de petits pains ronds. Civilisation étrusque, VII^e siècle av. J.-C. (source : Musée archéologique national de Florence, Italie) 168

Fig. 5. Le dieu hindouiste Vitthal-Krishna assis, actionnant le moulin de Jani et lui faisant sa mouture, pendant que la sainte dévote chante les louanges de son ami-dieu. Peinture murale d'un temple proche de Gopalpur, district de Solapur, Inde (photo : Guy Poitevin, CCRSS) 169

Fig. 6. Un des chapiteaux romans de la basilique Sainte-Marie-Madeleine de Vézelay (source : Office de tourisme de Vézelay, CC BY-SA 4.0) 170

Fig. 7 : Table d'une stèle du II^e siècle où sont représentées des offrandes (ustensiles et aliments : gâteaux, poissons et pains palinés), conservée au musée de Timgad (Algérie) (source : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/14/Timgad.75.21.jpg) 171

Fig. 8 : Jeune fille hopi moulant le maïs, Arizona (source : Division des estampes et photographies de la Bibliothèque du Congrès, Washington DC, États-Unis. Tirage photographique anonyme de 1909, LC-USZ62-51061) 173

Fig. 9 : Metate de cérémonie provenant du Costa Rica, IV^e-VIII^e siècle (source : collection Rockfeller, prêtée au Museum of Primitive Art, New York) 175

Fig. 10. Modèle de maison nayarit provenant de l'État du Nayarit, Mexique, I^er-IV^e (source : collection Rockfeller, prêtée au Museum of Primitive Art, New York) 176

VIVRE LA PAIX ET L'ABONDANCE

par Marc ROCHETTE

Fig. 1. Cérémonie avec offrande de *kava* lors de la visite de Dumont d'Urville à Fidji à son dernier voyage. Gravure extraite de *Voyage au Pôle Sud et dans l'Océanie sur les corvettes* L'Astrolabe *et* La Zélée*, exécutée par ordre du roi pendant les années 1837-1838-1839-1840 sous le commandement de M. J. Dumont-d'Urville*, Paris, Gide éditeur, 1842-1846, 10 vol. Et atlas de 20 planches (coll. pers. de l'auteur) 188

Fig. 2. Préparation d'un banquet *magiti*. Photographie éditée en carte postale par le gouvernement colonial britannique, *circa* 1900. Imprimé au Royaume-Uni. Porte la légende : « Presque toute occasion est une bonne raison pour un festin dans un pays où la nourriture est si abondante. Ces porcs ont été rôtis entiers dans le four local ». (coll. pers. de l'auteur) 190

Fig. 3. Offrande des fruits du pays au visiteur. Baie de Natewa, Vanua Levu (photo : M. Rochette, 1997) 192

Fig. 4. Attente durant la distribution du *magiti* lors d'une cérémonie à Suva, capitale de Fidji en juillet 1997. La posture des participants, assis en tailleur et dans le silence, *vakamalua*, pleine d'humilité et de recueillement, est caractéristique de l'expérience des rituels du cycle de vie (photo M. Rochette) 193

Fig. 5. Répétition générale d'une danse de guerre (*meke*) en vue d'une cérémonie. Baie de Natewa, 1997 (photo Marc Rochette) 194

Fig. 6. Présentation du *magiti* – bananes et ignames – à Makutu, 15 mai 1956 (Wright et Thomson, 1994, photographie de Ian Wright, coll. pers. de l'auteur) 195

Fig. 7. Cycle de l'expérience cérémonielle à Fidji, inspiré par Joseph Zinker, pour une mobilisation optimale de l'énergie (*mana*) 196

Fig. 8. Inauguration d'un poste de police dans la banlieue de Labasa, 1997. Un *magiti* y est organisé pour clôturer la cérémonie officielle (photo Marc Rochette) 196

CARACTÉRISATION BIOMOLÉCULAIRE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET FESTIVES DANS LES GRANDS CENTRES DE POUVOIR HALLSTATTIENS

par Maxime RAGEOT

Fig. 1. Sites de Vix-Mont Lassois et de la Heuneburg (VI^e^ et au début V^e^ siècle avant notre ère) au sein des contextes hallstattiens (zone sombre). Importations de denrées et services à boisson depuis l'espace méditerranéen (zone claire), notamment grecques et étrusques 202

Fig. 2. Complexe de la Heuneburg et ses différentes installations au Hallstatt D1 (premières parties du VI^e^ siècle avant notre ère) 204

STRUCTURES ARCHÉOLOGIQUES À PIERRES CHAUFFÉES : UN PETIT AIR DE POLYNÉSIE ? ASSURÉMENT, MAIS PAS EXCLUSIVEMENT !

par Pauline HART

Fig. 1. Photographies de différentes structures à pierres chauffées archéologiques..... 212

Fig. 2a. Plans de différents sites archéologiques ayant livré des batteries de structures à pierres chauffées 213

Fig. 2b. Plans de différents sites archéologiques ayant livré des batteries de structures à pierres chauffées 214

Fig. 3. Carte situant les différents fours de terre évoqués dans le texte (réalisation : P. Hart)..... 215

Fig. 4. Carte des différentes îles de Polynésie, Micronésie et Mélanésie (image libre de droit)..... 216

Fig. 5. Vues des étapes de construction : A – d'un four kanak (Al Qatr, 2012) ; B – d'un hangi néo-zélandais (Anonyme/New Zealand Food Safety Authority, dir.), 2013 : 12-15 ; Go rentals, 2021) ; C – d'un mumu de Papouasie-Nouvelle-Guinée (Maeir, 2015, fig. 7, 8 et 9) ; D – d'un four de Nouvelle-Guinée occidentale (partie indonésienne de la Nouvelle-Guinée ; Epicentrum World, 2013) 217

Fig. 6. Petits fours quotidiens observés par Y. Nojima sur les îles de Malo (A et B) et Maewo (C : Nojima, 2008) 219

Fig. 7. Photographies de différentes cérémonies collectives : A. *Bakar Batu* en Papouasie (Widhi, 2019, photographie Intan Jaya) ; B. *Katoaga* lors d'une fête paroissiale à Wallis. Noter les paniers à offrir exposés sur la place publique et rangés selon leur valeur et la taille du porc (Chave-Dartoen, 1996) ; C. Marche sur le feu de R. Graffe réalisée à Tahiti (Tahiti Infos, 2019, photographie Tahitiscape Photography, détail)..... 221

Fig. 8. Vues d'un four de terre australien à balles d'argile : 1 – Racines fraîches de *murnong* ; 2 – Balles d'argile (apparence après cuisson) ; 3 – Allumage du feu sur le lit de balles d'argile ; 4 – Rectangles d'écorce utilisés comme couverture végétale (d'après Campanelli *et al.*, 2018, fig. 3, photos Alice Mora et Maurizio Campanelli)..... 222

Fig. 9. Vue des différentes étapes de construction d'un four taïwanais (Curious Nut, 2014, photographies de AiPing) 224

Fig. 10. Schémas représentant les deux types de structures de cuisson à atmosphère fermée amérindiennes (Thoms, 2008, fig. 3) 225

Fig. 11. Photographies de différents fours de terre mexicains et sud-américains contemporains (sources : A – photo Xauxa 2004 pour Wikicommons, CC-BY-SA ; B – Coraza Morveli, 2018, photo Arnold Fernandez Coraza) ; C – et D – Salazar *et al.*, 2012 ; fig. 3 et 4 ; E – Stark, 2002, fig. 8.1 et 8.35 ; F – Stark, 2002, fig. 4.5 à 4.11 ; G – *Elixir of the Gods*, 2018 ; H – Edible Adventure Travel, 2018, photo J. Mullin ; I – Chatham Bars Inn, 2021) 227

Fig. 12. Cuisson d'une gazelle dans une fosse creusée dans le sable (*abatoul*) chez les Imoûhar du Hoggar (fonds Marceau Gast) 230

Fig. 13. Vues de *tawabin* et *tananir* munis d'un radier de pierres (source : Dalman, 1935 : fig. 12, 18 et 19 ; photo 1 de Ebeling et Rogel, 2015)..... 231

Fig. 14. Étapes de réalisation du *rosvopaisti* finlandais (vues tirées de la vidéo Digituote TV, 2020)..... 232

NOURRIR ET MANGER

par Eurydice DEVOS et Marc-Emmanuel GRANDGEORGE

Fig. 1. Carte politique du Gabon. Les recherches de terrain des auteurs se sont déroulées au Moyen-Ogooué, dans la zone délimitée par le cadre noir, au centre-gauche de la carte, près de Lambaréné (source : division géographique du ministère des Affaires étrangères, 2018) 249

Fig. 2. Carte de la zone de recherches, échelle : 1/200 000 (source : R. Oslisly, *communication personnelle*, 14 janvier 2021)..... 252

Fig. 3. Essai de classement des sociétés initiatiques au Moyen-Ogooué (source : Eurydice Devos et Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2021) 253

Fig. 4. Femmes préparant les aliments d'un banquet cérémoniel lié au bwiti (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Eurydice Devos, 2021) 256

Fig. 8. Table des génies pendant une initiation au *mbumba* (photo : Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2021) 261

Fig. 9. *Nganga* (devins-guérisseurs) disposant les mets sur les feuilles de *Piper ombellatum*. Elles seront déposées sur des tombes ou rives de rivières (province du Moyen-Ogooué, Gabon) (photo : Marc-Emmanuel Grandgeorge, 2017)..... 262

Fig. 10. *Mabundi* pilant rituellement l'*idika*, entourée de *nganga* (photo : Eurydice Devos, 2019)..... 263

LE BANQUET CÉRÉMONIEL NÉOLITHIQUE EST-IL FAIT DE CUISSONS COLLECTIVES, DE BÂTIMENTS COMMUNAUTAIRES, DE FESTINS CANNIBALES ?

par Luc JALLOT

Fig. 1. Banquet de la « fête du bison ». La chair d'un bison cuit à la broche est servie aux invités sous les falaises des Eyzies-de-Tayac, Dordogne, France (photo L. Jallot, août 2018) 270

Fig. 2. Le festin de Pantagruel. Illustration de Gustave Doré, inspirée de l'œuvre littéraire de François Rabelais (tome 1, Éd. des Frères Garnier, 1873) (source : Bibliothèque nationale de France) 273

Fig. 3. Fouille en cours du *Déjeuner sous l'herbe* au domaine du Montcel (Jouy-en-Josas, Yvelines, France). « Tableau piège », performance de Daniel Spoeri (source Anne Fourès, Inrap, 2016) 274

Fig. 4. *La Dernière Cène*, Salvador Dali (National Gallery of Art, Washington, États-Unis ; photo Wikipedia Common) 275

Fig. 5. Illustration d'un festin cannibale par Théodore de Bry (1592 : 1). On distingue au fond les maisons des Tupinambas (Tupi-Guarani) du Brésil. Des femmes et leurs enfants mangent les viscères, probablement le cerveau d'une tête qui semble avoir subi une crâniotomie, et boivent peut-être un bouillon de chair humaine (d'après Théodore de Bry, 1592 : 180) (photo : Bibliothèque nationale de France) 276

Fig. 6. Habitat Néolithique ancien (5200 cal. BC) du Barratin ou Baratin (Courthézon, Vaucluse). A - Premières fouilles J. Courtin (CNRS, 1970 à 1972), d'une grande aire empierrée. B - Zone sud, fouilles récentes ; fouille I. Sénépart (ville de Marseille, 1996-2005). Deux petits fours à pierres de cuisson sont bâtis dans l'espace d'une unité d'habitat matérialisée par un alignement courbe de galets initialement inclus dans des parois en terre (figure composée d'après Ingrid Sénépart, 2009 : 65, fig. 4 ; crédits : A - J. Courtin, CNRS ; B - I. Sénépart, ville de Marseille) 279

Fig. 7. Fours chasséens à pierres de cuisson vers 4500-3700 calBC : A - Fouilles d'un four rectangulaire du Réal 1 (Montfrin, Gard). Au fond, le niveau d'apparition des galets (diagnostic L. Jallot, AFAN/Inrap). B - Alignements des fours de la Plaine (Villeneuve-Tolosane, Hte-Garonne, France ; J. Vaquer, CNRS). C - Plan d'ensemble des mêmes fours (figure composée d'après A - Luc Jallot, Gilles Escallon, 1995 : 24, fig. 22 et C - M. Gandelin, 2011 : 63, fig. 15 ; crédits : A - L. Jallot, univ. de Montpellier 3 ; B - J. Vaquer, CNRS ; C) S. Balzagues 280

Fig. 8. Observations et analyses réalisées sur un four à pierres de cuisson (figure modifiée d'après Audrey Pranyies, Thierry Argant *et al.,* 2012 : 9, fig. 8 ; crédit A. Pranyies, *Archeodunum*) 282

Fig. 9. En haut : étapes de fonctionnement de fours à pierres de cuisson (figure modifiée d'après Audrey Pranyies, Thierry Argan *et al.*, 2012 : 19, fig. 17 ; crédit A. Pranyies, *Archeodunum*) 282

Fig. 10. Site du Gournier (Montélimar, Drôme), des « Portes de Provence-zone 5 », fouilles J.-M. Treffort (Inrap). A - position des alignements de fours chasséens. B - vue des fouilles en cours. C - Séquence de remontage de galets de quartzite entre les fours 30, 31 et 32 (figure composée d'après Jean-Michel Treffort, Philippe Alix *et al.*, 2010 : 210, 211, et 218, fig. 3, fig. 4, fig. 10 ; crédit P. Alix et J.-M. Treffort, Inrap) 283

Fig. 11. Plaine de Mauguio-Lunel, au sud-est de la ville de Montpellier (Hérault), un exemple de complexe chasséen. Les très grands fours empierrés jusqu'alors inconnus en Languedoc oriental ont été mis au jour (11 et 30 m pour les plus longs) en deux points distants sur le territoire de la ville de Mauguio, à « La Mourre », fouilles R. Haurillon (Inrap) et au « Péras », fouilles G. Escallon (Inrap). Un établissement chasséen est connu au nord-ouest (Saint-Antoine à Saint-Aunès, fouilles B. Sendra, Chronoterre), une occupation polyphasée du Néolithique moyen et final 1 (ainsi qu'un fragment de menhir probablement du Néolithique moyen mais non répertorié) et des fours domestiques à pierres de cuisson (figure composée d'après Roland Haurillon, 2013 : 145, fig. 1 ; Robin Furestier, Benoit Sendra *et al.* 2012 : 202, fig. 6 ; crédit Inrap, Chronoterre) 285

Fig. 12. Site chasséen de « Château Percin » (Seilh, Tarn et Garonne), fouilles F. Pons (Inrap). A - Implantation sur la rive ouest de la Garonne. B - Emplacement des alignements de fours à pierres de cuisson quadrangulaires et circulaires. C - L'enceinte est en arrière-plan. Les fours circulaires forment de longs alignements. D - Vue du comblement de l'enceinte formé d'un amoncellement de boules de terre brûlée. E - Restitution possible de la muraille (figure composée d'après Fabrice Pons, Muriel Gandelin *et al.*, 2018 ; crédit Inrap : https://www.inrap.fr/un-site-neolithique-chateau-percin-11896) 286

Fig. 13. Site chasséen de « La Plaine » (Villeneuve Tolosane-Cugnaux, Tarn-et-Garonne). Synthèse des opérations, fouilles de J. Vaquer et J. Clottes (CNRS) en 1978-1983, J.-P. Giraud (MCC) en 1984, M.-N. Nacfer (AFAN) en 1991, G. Peyre (AFAN) en 1991, J.-C. Aramond (AFAN) en 1994, S. Brossier (AFAN) en 1997, P. Fouéré (AFAN) en 2000. Les grands fours à pierres de cuisson mis au jour en 1978 (voir fig. 7 : C, *supra*) et des zones de stockage sont isolés au centre. À quelques centaines de mètres au nord ont été mis au jour des bâtiments (figure modifiée d'après Muriel Gandelin, 2011 : 73, fig. 10 ; nous avons ajouté les axes d'orientation des fours et les zones de fours et d'ensilage) 287

Fig. 14. Complexe chasséen de « Champ Madame » (Beaumont, Puy-de-Dôme). Fouilles S. Saintot (Inrap). Deux groupes de maisons sont en relation proches ou distantes avec des aires de fours destinés à des activités spécialisées non déterminées (figure modifiée d'après Sylvie Saintot, Christèle Ballut *et al.*, 2016 : 458, pl. 16 ; crédits J. E. Pasty & S. Saintot, Inrap) 288

Fig. 15. « Le Clos du Moulin » (Vernègues-Cazan, Bouches-du-Rhône), fouilles C. Moreau (Archéodunum). A - Plan général, implantation des bâtiments chasséens, au centre la zone des foyers. À l'est, l'ensemble 13 correspond à un grand bâtiment où à plusieurs phases de construction d'un bâtiment moins long avec déplacement. B - Hypothèse d'alignement des foyers ; l'un d'eux a pu être daté. C - Style des cuvettes à pierres de cuisson de la zone centrale (figure composée d'après Clément Moreau, Vanessa Léa *et al.,* 2017 : 78, fig. 19 ; crédits A : C. Moreau, Archéodunum ; B et C : A.-L. Foulché & C. Moreau, Archéodunum) 289

Fig. 16. Site de Sant'Andrea di Travo (Émilie-Romagne, Italie), fouilles L. Bernabò Brea, puis A. Beeching (CNRS). Ensemble de fours à pierre de cuisson. Des stèles « à apicule » brisées faisaient partie du comblement d'un four. Les fosses d'implantation des murs des bâtiments apparaissent en clair (figure composée d'après Alain Beeching, Silvia Bruni *et al.,* 2020 : 238 et 244-245, fig. 1 et fig. 4 et 5 ; crédit A. Beeching, CNRS) 290

Fig. 17. Site du « Gournier » (Montélimar, Drôme), Zone E/F, fouilles Alain Beeching (CNRS). A - Plan général des opérations archéologiques (d'après Alain Beeching, Jacques-Léopold Brochier *et al.*, 2010 :19, fig. 3. B - Plan du « monument » du Gournier formé d'une couronne de fours à pierres de cuisson (empierrements) et de dépôts de bovins, entourant une aire centrale réservée aux sépultures (figure composée d'après Alain Beeching, 2003 : 233, fig. 1 ; crédits A : CAPRA Valence ; B : A. Beeching, CNRS) 291

Fig. 18. Site chasséen du Crès (Béziers, Hérault), fouilles G. Loison (AFAN). Les fosses sépulcrales en fosse voisinent avec des silos qui renferment une ou plusieurs inhumations (figure composée d'après Gilles Loison, Véronique Fabre *et al.*, 2003 : 33, et 37-38, fig. 2, et fig.7 à 10 ; crédit G. Loison, AFAN/Inrap).. 292

Fig. 19. Göbekli Tepe (Anatolie, Turquie). A - Vue aérienne des zones de fouilles, avant 2014 ; quatre aires ovoïdes à piliers monolithes sont visibles en bas de la photo (niveau III) et sont évités par des constructions rectangulaire plus récentes ou subcontemporaines (niveau II) ; certaines contiennent des piliers (cercle blanc à gauche) ; B - Détail du bâtiment central ; C - Pilier en « T » orné de symboles de motifs géométriques d'oiseaux, de serpents, de félins et de scorpions. D - Relevé stratigraphique ; les constructions circulaires sont à la base de la coupe au contact du substrat (figure composée d'après : B : Göbekli Tepe Project ; D : Laura Dietrich, Julia Meister *et al.*, 2019, fig. 4 ; crédits A, B, C : Wikimedia Commons/Göbekli Tepe Project ; A et D : German Archaeological Institute, photo E. Kücük, voir https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g001 (CCL) et https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g004) 293

Fig. 20. Site de Jerf el Ahmar (Syrie), fouilles D. Stordeur (CNRS). A - Plan général des fouilles (phase finale PPNA). B - Bâtiment cérémoniel circulaire visible sur plan (phase finale). Dans la banquette sont engagés des poteaux porteurs. C - Bordure décorée de la banquette de pierre du bâtiment E100. Sous la frise en relief sont gravés des corps humains acéphales. D - Vue générale des fouilles avec le bâtiment E53 à loges internes, plateformes et poteaux porteurs (phase ancienne) bordé de maisons de la phase finale. E - piliers-stèles à tête de rapace du bâtiment E100 (figure composée d'après Danielle Stordeur, Michel Brenet *et al.*, 2000 : 38, 40, fig. 8 et fig. 11 ; Danielle Stordeur, 2015, fig. 4 et 6 ; Danielle Stordeur, 2019, fig. 110 ; crédit D. Stordeur, CNRS) 294

Fig. 21. Bâtiments communautaires en Anatolie orientale (vues après restaurations). A - Karahan Tepe (Sanliurfa), fouilles de N. Karul. Grand bâtiment communautaire du PPNA ; à l'arrière du bâtiment communautaire ; à droite, face à l'entrée, des piliers sont encore en place dans la banquette et le mur est enduit de plâtre (après restauration). B - Chambre creusée dans le rocher contenant des piliers phalliques. C- Bâtiment communautaire du PPNB moyen (voir Ergül Kodas, 2018) à piliers de Boncuklu Tarla (district de Dargeçit), avant l'importante restauration de l'édifice, fouilles de N. Erdoğan (figure composée, crédits : A - Arkeolojik Haber (CCL.) ; B - TurkeyTourism Promotion ; C - IHA, CNN-Tütk) 296

Fig. 22. Bâtiment communautaire de Nevali Çori (Anatolie, région d'Urfa). A - Nevalı Çori II, dernière phase de reconstruction de l'édifice (après restauration !). B - Proposition de restitution des pillers en « T ». C - Pilier à décor anthropomorphe provenant du site (figure composée d'après : A - Harold Hauptman, 1998 :42, , vol. 2, fig. 8 ; B - Tepe Telegrams From the Göbekli Tepe Research Project : https://www.dainst.blog/the-tepe-telegrams ; C - modifié de Klaus Schmidt, 2010 : 242, fig. 5 (d'après Harold Hauptmann, Klaus Schmidt, 2003; crédits : A et C : Haupmann, DAI ; B: N. Becker, Institut archéologique allemand, DAI) 297

Fig. 23. Göbekli Tepe, étude des outils de broyage de L. Dietrich (German Archaeological Institute, Orient Department, Berlin). A - Emplacement des outils de broyages ; les triangles correspondent aux analyses de phytolithes effectuées sur les meules ; leur emplacement n'est pas localisé dans les édifices circulaires de la phase ancienne (PPNA) mais dans les bâtiments rectangulaires (cartouche B) de la phase récente (PPNB ancien) (figure composée : A - d'après Laura Dietrich, Julia Meister et al., 2019, fig 6 et 11 ; crédits A : German Archaeological Institute, Map L. Dietrich and A. Beuger, https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g011 ; B : d'après German Archaeological Institute, photo graphic J. Notroff, based on an architectural reconstruction, https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214.g006) 297

Fig. 24. Mégasites Tripoly d'Ukraine. A) Plan de Maidanetske ; B) Proposition schématique d'une organisation type des grandes colonies de la culture Tripolye ; C) Détail de l'implantation des bâtiments considérés comme communautaires ; D) Fouille et interprétation d'un grand bâtiment à deux étages à plateforme du site de Maidanetske (figure composée et modifiée d'après : A) et C) Makarewiz, Cheryl A., Robert Hofmann *et al.* 2020 : 832, fig. 2 ; B) Robert Hofmann, JohannesMüler *et al.*, 2019, fig. 19 ; E) Mikhail Yu Videiko, 2005 : 35 ; crédits : A) et C) : Institut de préhistoire et histoire ancienne, université de Kiel ; B) : https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0222243 ; E) : M. Vidéko) 299

Fig. 25. Enceintes à fossés et en pierres de l'ouest de la Méditerranée. A - Exemples de sites à enceinte polygonale en pierres sèches ou réseaux de fossés, ainsi que des exemples de villages ouverts à bâtiments en pierres. Culture Fontbouisse (III^e millénaire, Languedoc oriental) ; B - Enceintes en pierres du Languedoc oriental et de la Péninsule ibérique ; C - Schéma de construction de deux enceintes du Languedoc : le Puech Haut (Paulhan, Hérault), limité par un fossé polygonal ; et Boussargues (Argelliers, Hérault), limité par un enclos en pierres à bâtiments circulaires, (figure composée d'après A : Luc. Jallot, 2016, fig. 1 ; B : Xavier Gutherz, Luc Jallot *et al.*, 1989 ; Jacques Coularou, Frédéric Jallet *et al.*, 2008 ; C : Laurent Carozza, Cathy Georjon *et al.*, 2008 ; crédit L. Jallot, univ. Montpellier 3) 301

Fig. 26. En haut, délicate extraction du contenu stomacal dans la chambre froide où la momie de « l'homme du Similaun » (Ötzi) est conservée. En dessous, équipement retrouvé sur la dépouille ou à proximité du corps. Il s'agit d'un équipement de haute montagne avec chaussures, parka, sac à dos, tunique, carquois, flèches achevées ou en cours de fabrication, hache emmanchée en cuivre, ceinture à poche avec nécessaire de vie, sac en écorce, etc., datant de 3400 ans calBC (figure composée, crédits : www.alimentarium.org, South Tyrol Museum of Archaeology, https://www.iceman.it/en/, et divers) 303

Fig. 27. Cueillette de glands et chaine opératoire de production de farine, enceinte de Boussargues (Argelliers, Hérault), fouille X. Gutherz (univ. de Montpellier 3). A - Plan du site et position du secteur ouest ; plan du secteur ouest, distribution des mobiliers destinés à la production de farine de glands. B - Batteries de cuisine correspondant aux deux groupes ou familles partageant la maison 1. C - Chaîne technique opératoire de production de farine dans le secteur ouest. D - Vase biberon provenant du groupe A, Cabane 1 (figure composée d'après Luc Jallot 1990 ; Jaques Coularou, Xavier Gutherz *et al.*, 1990 ; étude et crédit Luc Jallot, univ. de Montpellier 3) 307

Fig. 28. Vases campaniformes en position dans des sépultures individuelles. A - Sépulture d'enfant de la grotte Murée (Montagnac-Montpezat, Alpes-de-Haute-Provence), fouilles de Jean Courtin, CNRS. B - Sépulture de la rue de Pfaffenheim (Rouffach, Haut-Rhin), fouille de Richard Nilles (Archéologie-Alsace). C - Zone funéraire 3 de Camino de las Yeseras (San Fernando de Henares, Madrid, Espagne), fouilles Concepción Blasco (Universidad Autónoma de Madrid). Sépulture en cavité artificielle et mobilier funéraire de style Ciempozuelos. D et E - Sépulture et vue d'artiste de l'« Archer d'Amesbury » (Wiltshire, Royaume-Uni), fouille d'Andrew Fitzpatrick (University of Leicester). F - Sépulture en fosse de la Fare (Forcalquier, Alpes-de-Haute-Provence), fouilles André Muller (ministère de la Culture). Figure composée d'après A : photos Jean Courtin ; B : Philippe Lefranc, Anthony Denaire *et al.*, 2016 : 271, fig. 2 ; C : Corina Liesau, Patricia Ríos *et al.*, 2016 fig. 4 C & E ; E : voir https://www.newscientist.com/article/dn2288-unique-bronze-age-archer-unearthed/Blasco ; F : Olivier Lemercier, Émilie Blaise *et al.*, 2014 : 193, fig. 1 ; crédits A : Jean Courtin ; B : Archéologie-Alsace ; C : C. Blasco ; D : Madrid, Museo Arqueológico Nacional/Wikimedia ; E : A. Fitzpatrick/Newscientist.com ; F : Olivier Lemercier (université Montpellier 3) 311

Fig. 29. Site de Oued Beth (Maroc atlantique) et exploitation possible du sel. A - Lames de haches polies en roche locale ; type de pic à sel provenant du site et des environs. B - Carte des relations possibles entre le style céramique de Oued Beth et d'autres cultures de Méditerranée occidentale ; un lien privilégié est établit avec l'Andalousie. C - Profil de silos réalisé dans un sondage du diagnostic de 2017 (fouilles et relevé H. Petitot, Inrap). D - Sélection de tessons peints (ocre rouge, brun ou noir sur engobe brun-rose ou jaune-clair) et types de vases, au centre, les anses à épaississement sous-cutané, fossile directeur du style de Oued Beht (figure composée d'après Luc Jallot, Youssef Bokbot *et al.*, 2018 ; crédit L. Jallot, université de Montpellier 3) 312

Fig. 30. Plan des fouilles de J. Courtin (CNRS) à la Baume de Fontbrégoua (Salernes, Var). Distribution spatiale des dépôts de faune et de restes humains (indiqués par les flèches) et composition de leurs trois dépôts (figure composée d'après Paola Villa, Jean Courtin *et al.*, 1986 : 145, fig. 1 ; crédit J. Courtin, CNRS) 316

Fig. 31. Baume de Fontbrégoua (Salernes, Var). Fouilles Jean Courtin (CNRS). A - Crânes d'enfant présentant des stries d'écorchage ; à droite crâne enfoncé par un choc. B - Comparaisons entre la sélection des restes osseux et la positions des traces de découpe provenant de la fosse H3 et un squelette de sanglier de la fosse 10 (D : désarticulation, F : décarnisarion, Sk : écorchage). C - Incisions sur le crâne n. 1. D - Bracelets en calcaire fin et marbre provenant des niveaux Néolithique ancien et moyen et de la fosse H3 : *cf.* D (figure composée d'après A et B : Paola Villa, Jean Courtin *et al.*, 1986 : 153, fig. 7 ; C : Bouville, 1987 : 504, fig. 3 ; crédits : A)et D : J-M. d'Agruma (Musée des grottes du Verdon, dossier de presse (https://www.museeprehistoire.com/fileadmin/mediatheque/quinson/documents/Espace_ presse/2015-Dossier-presse-Neo-Marins-bergers-8000ans-MuseeQuinson.pdf) ; B) : P. Villa, CNRS ; C) C. Bouville , CNRS) 317

Fig. 32. Enceinte d'Herxheim (Palatinat, Allemagne), fouilles A. Zeeb-Lanz (GDCH Rhineland-Palatinate) et F. Haack (Landesmuseum Württemberg). A - Plan du site et des zones de fouilles ; environ la moitié du fossé est fouillée ; l'enceinte entoure des aménagements domestiques et des sépultures. B - Vue d'une partie des fouilles (2004-2008). C - Fouille d'un tronçon de fossé (Komplex 9) ; le fossé étroit (environ 0,50 à 1 m de large) est constitué d'un chapelet de fosses coalescentes (« pseudo-fossé ») contenant une accumulation de restes humains ; les calottes crâniennes regroupées par « paquets ». D - Les coups portés sur les éléments du crâne furent assez violents pour briser les maxillaires en petits fragments (d'après Bruno Boulestin) ; ces dépôts sont interprétés comme les rejets de repas anthropophagiques ou comme des accumulations intentionnelles résultant d'un traitement ritualisé des corps ; ces repas ont pu faire l'objet de banquets pendant plusieurs dizaines d'années (figure composée d'après A : Bruno Boulestin, Andrea Zeeb-Lanz *et al.*, 2009 : 970, fig. 1 ; B : Fabian Haack & Michael Münzer, 2017 ; C : Andrea Zeeb-Lanz & Fabian Haack, 2020 : 191, fig. 12, Andrea Zeeb-Lanz, 2017 : 105, fig. 6 ; Bruno Boulestin, Andrea Zeeb-Lanz *et al.*, 2009 : 972, fig. 2 ; D : Andrea Zeeb-Lanz, 2017 : 108, fig. 10 ; crédits Andrea Zeeb-Lanz et Fabian Haack, 2020 ; D : J. Oschiedt/GDKE-Speyer ; F. Haack/GDKE-Speye, J. Oschiedt/GDKE-Speyer) 319

Fig. 33. En haut, bande dessinée *Astérix et les Normands*. La croyance dans laquelle les Vikings buvaient dans le crâne de l'ennemi vient d'une erreur de traduction d'un texte du XII^e^ siècle. À droite, dépôt de calottes crâniennes (« *Skull-cups* » dans une fosse du pseudo-fossé d'Herxheim (Palatinat, Allemagne). En dessous, exemple d'étude tracéologique : A - « *Skull cup* » de Gough's Cave (Sommerset, Angleterre), Paléolithique, 14 700 BP. B - Position sur le crâne en vues latérales. C - Détail des marques de percussion sur la bordure du crâne (figure composée d'après René Goscinny et Albert Uderzo, 1966 ; Silvia M. Bello, Simon A. Parfitt *et al.*, 2011 ; crédits Dargaud ; F. Haack/GDKE-Speye ; S. M. Bello, doi:10.1371/journal.pone.0017026.g004) 322

JOINDRE LES VIVANTS, ÉCONDUIRE LES MORTS

par Nathalie MANRIQUE

Fig 1. Maisons troglodytes (*cuevas*) de Morote 357

Fig 2. Maisons troglodytes (*cuevas*) de Morote 358

Fig. 3. Cycle génésique 364

SI TU MANGES DU BOUILLON D'AWARA EN GUYANE TU REVIENDRAS

par Florent JODRY

Fig. 1. Jaquette du DVD *Le Bouillon d'Awara* (boutique Laterit Productions) 372

Fig. 2. Fruits d'awara (source : Wikimedia Commons) 373

Fig. 3. Carte administrative de la Guyane (source : Sémhur / Wikimedia Commons, CC-BY-SA-3.0) ... 374

OUVERTURE DES JOURNÉES D'ÉTUDE « LE BANQUET CÉRÉMONIEL »

Opening of the workshop « The Ceremonial Banquet «

Philippe HAMMAN

Professeur de sociologie, Faculté des sciences sociales de l'université de Strasbourg, membre du laboratoire Sociétés, Acteurs, Gouvernement en Europe (SAGE, UMR 7363 CNRS & université de Strasbourg)

Les journées d'étude internationales et interdisciplinaires consacrées au « Banquet cérémoniel, entre archéologie et ethnologie » étaient attendues à Strasbourg les 12-13 mai 2020 et se sont tenues, contexte sanitaire oblige, en ligne les 6 et 7 mai 2021. Peut-être sont-elles d'autant plus une marque de l'importance à organiser et offrir ces moments d'échanges scientifiques privilégiés que sont les colloques, contribuant par la même occasion à la formation à et par la recherche.

La tenue d'une manifestation scientifique est une promesse ; ici d'autant plus alléchante, celle des communications prononcées et des échanges qu'elles nourrissent. Le programme a été copieux, ainsi que cet opus le traduit. C'est l'occasion de remercier légitimement le comité d'organisation : les archéologues Matthieu Michler et Florent Jodry, de l'Inrap Grand Est et du laboratoire Archéologie et histoire ancienne Méditerranée-Europe (ARCHIMÈDE, UMR 7044 CNRS & université de Strasbourg), et Pierre Le Roux, professeur à l'Institut d'ethnologie de Strasbourg, membre du SAGE, tant pour leur engagement préalable à ce « banquet scientifique commun », pour reprendre une expression heureuse de présentation des journées, que pour le déroulé de ces dernières et, à présent, leur valorisation sous forme d'actes.

Cet investissement a une véritable profondeur. Qu'il soit permis de rappeler, au fil du premier semestre universitaire depuis 2014, la tenue du Séminaire ethnologie et préhistoire (de 2014 à 2016) puis du Séminaire ethnologie et archéologies (de 2016 à 2020), qui a posé à la Maison Inter-universtaire des Sciences de l'Homme en Alsace (MISHA) un lieu tant de débats scientifiques que de formation à la recherche, avec une forte fréquentation récurrente. Ce succès est celui d'une attention constante, celle de Pierre Le Roux et, autour de lui, des collègues coporteurs du séminaire année après année ; celle aussi de la coopération dans ce cadre entre les UMR Archimède et SAGE, que l'on retrouve dans le présent projet.

Il est d'autant plus congruent de contextualiser les journées d'échanges et cette publication par quelques mots sur la mise en dialogue des disciplines. On y verra au moins deux points saillants corrélés en actes. D'une part, l'association, dans une telle démarche, de jeunes chercheurs, doctorants et docteurs en archéologie et en ethnologie, dit autrement les interactions formation-recherche, que nous nous devons de promouvoir pour l'avenir, en tant qu'enseignants-chercheurs et chercheurs. Un travail collaboratif, c'est aussi cela, en regard de chercheurs confirmés qui ont fait l'honneur de se joindre à la manifestation. D'autre part, l'interdisciplinarité, au sens d'une optique de recherche holiste, a été placée au centre du questionnement. Elle n'est pas une pétition de principe formelle ou – comme parfois – une tentative de prise de pouvoir d'une discipline sur une autre. Le programme et les intervenants incarnent bien le titre : « Le banquet cérémoniel *entre* archéologie et ethnologie ». L'entrée par l'objet conjointe à celle en termes de réflexivité se renforcent l'une l'autre. L'interdisciplinarité est autant celle des approches que des savoirs.

Le banquet vaut ici comme une pierre de touche parce qu'il permet à la fois de lire et relire, de façon élargie et en relation :

1) les *pratiques* sociales – et cela dans le triple rapport au territoire (à commencer par l'importance de la fréquentation du terrain, bien sûr, pour le chercheur, et les enjeux de communication et de cohésion sociale locales qui se dégagent, en même temps que de circulation d'idées partagées), rapport au temps (depuis la Protohistoire) et rapport aux institutions, c'est-à-dire au politique : ce qui est donné à voir ou non, et ce qui ressort des clivages sociaux, des hiérarchies et classifications instituées et instituantes ; et, 2) sur un plan *réflexif*, il en va de la production des connaissances et des savoirs disciplinaires : la production de connaissances renouvelées ne peut se contenter de valoir pour elle-même ; elle est indissociable de la question de la portée concrète de ces nouveaux savoirs, c'est-à-dire *in fine* penser la posture du chercheur en ses mondes, humain et non-humain, en coévolution. En somme, des enjeux de sens, de valeur et de responsabilité – ceux des convives communs dont dépend la réussite du banquet.

À TABLE
Dinner's ready!

par

Matthieu MICHLER
Archéologue à l'Inrap, licencié en ethnologie de l'université de Strasbourg
membre du laboratoire ARCHIMEDE (UMR 7044 CNRS & univ. de Strasbourg)

Bien malin celui qui aurait pu prévoir dès leurs préparatifs que ces journées se tiendraient finalement de manière « distancielle » et en visio-conférence, un an après la date initialement prévue ? En effet, alors que les contours précis de l'événement se dessinaient en début d'année 2020, les annonces gouvernementales successives, eu égard à la pandémie de Covid-19 et ses conséquences, ne laissaient plus de doute sur la nécessité de repousser les journées au printemps 2021. Les multiples rebondissements liés à l'évolution de la situation sanitaire mondiale nous ont poussé, mes confrères et moi-même, à opter pour une formule mixte – certes beaucoup moins conviviale que des discussions face à face – mais permettant au moins que l'événement puisse se tenir en 2021 sans devoir reculer encore à une échéance très incertaine.

Nous nous retrouvâmes donc, Pierre Le Roux, Florent Jodry et moi-même le jeudi 6 mai au matin à la MISHA avec cette petite appréhension légitime avant d'ouvrir ces deux journées au public sur une plate-forme virtuelle commune, avec la même ambition originelle : celle de proposer une réflexion élargie sur la thématique du banquet cérémoniel, avec dix interventions prévues et la projection d'un film en fin de seconde journée.

La ferveur et l'émulation étaient au rendez-vous, comme les échanges avec les communicants, participants et spectateurs ou auditeurs. L'important lot de questions, remarques et réflexions reliant la quarantaine de personnes présentes en continu durant les deux journées fut là pour en témoigner. Comme vous le découvrirez au cours des pages suivantes, ces discussions ont permis d'avancer sur un sujet certes connu mais finalement peu exploré, au regard des questionnements proposés dans l'appel à communication original initial.

Ces journées sont également issues d'échanges soutenus et réguliers avec diverses personnes, lorsque durant l'année universitaire 2018-2019, je repris, pour un congé-formation, les bancs de l'université de Strasbourg et en particulier ceux de la mythique salle 5320 de l'institut d'ethnologie. L'ambiance toute spéciale du lieu, propice à une réflexion empreinte d'ouverture et de curiosité permit de discuter ouvertement de ma démarche d'archéologue venu apprendre un peu des méthodes et réflexions d'un autre champ disciplinaire, ayant tissé depuis longtemps des liens avec l'archéologie. C'est en particulier avec Pierre Le Roux, spécialiste de l'Asie du Sud-Est et issu de l'école d'André-Georges Haudricourt, André Leroi-Gourhan et Lucien Bernot, avec qui je partage une certaine vision de l'ethnologie au niveau de l'étude des techniques et de la culture, que des liens particuliers se sont tissés. Pierre ne m'était pas inconnu car je suivais déjà en dilettante son séminaire d'ethnologie et de préhistoire puis d'archéologies qui se tenait généralement les vendredi après-midi à la MISHA. « Rassembler » était déjà le maître-mot de ces présentations ouvertes à tous, en particulier aux étudiants de divers horizons. Il y régnait une atmosphère détendue mais néanmoins sérieuse et les communications de qualité touchaient des thèmes aussi divers que le sauvage et le domestique (séminaire 2015) ou encore les êtres d'exception non humains (2018).

C'est bien évidemment autour d'un repas que la décision fut prise courant 2019 de se lancer dans ce projet concernant le banquet cérémoniel, avec Florent Jodry, compagnon de route en archéologie et collègue à l'Inrap, que la thématique avait emballé dès son évocation.

Le thème du banquet cérémoniel pris à la croisée des deux disciplines s'est révélé rapidement largement fédérateur. Tant du point de vue archéologique qu'ethnologique, au fil des exposés et des monographies, et quels que soient le lieu et l'époque, le banquet semble bien former un phénomène social total par lequel s'exprime l'ensemble des institutions sociales et qui permet, pour cette raison, de s'immiscer largement dans différents aspects primordiaux et parfaitement imbriqués de sociétés disparues ou pleinement vivantes.

Bonne lecture.