

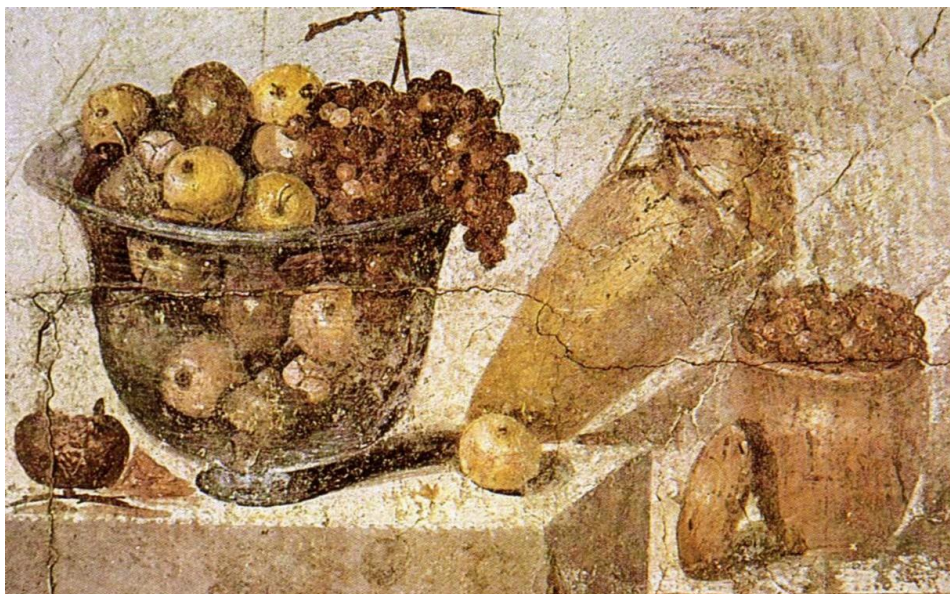


L'alimentation dans le monde antique

(org. J.-M. Luce, S. Rougier-Blanc)

Le jeudi de 14h à 18h, une fois tous les 15 j en Semestre1 sauf exception. Bât. Olympe de Gouges, salle G 113.

Le séminaire PLH 1 (équipe PLH-CRATA) a lieu chaque année au premier semestre. Il est ouvert à tous et forme les étudiants de Master à l'actualité de la recherche. Des chercheurs de l'équipe mais aussi d'autres unités et d'autres universités sont sollicités. Pour 2017-2018, le thème choisi touche à l'histoire de l'alimentation dans le monde antique. Les pratiques alimentaires et culinaires des Anciens ont été souvent étudiées au travers des sources littéraires, parfois des sources archéologiques, mais rarement dans une approche globale et synthétique. Ce séminaire propose de croiser les questionnements et d'aborder l'alimentation antique et ses conséquences en termes économiques, sociaux, culturels, ou politiques. On traitera aussi bien de la nourriture des Grecs, de celle des Romains que de celle des Celtes, dans une approche résolument pluridisciplinaire. On s'intéressera notamment à la vaisselle culinaire, à l'alimentation végétale, aux rapports entre alimentation, médecine et soins du corps. Enfin le rôle du luxe et des pratiques alimentaires comme marqueurs culturels sera l'objet de deux séances. Le séminaire se terminera par une journée d'études consacrée à l'alimentation carnée dans l'Antiquité. Il y sera question notamment du gibier à la table des Grecs, du cochon au I^{er} millénaire mais aussi de la viande en Égypte et chez les Gaulois.



Peinture de la villa *Julia felix* (Pompéi)

Calendrier des séances du séminaire PLH-CRATA 1

Le jeudi après-midi, Bât. Olympe de Gouges, salle G 113

Séance d'introduction Jeudi 28 septembre (14h-16h)

Séance 1. La vaisselle et l'alimentation. 12 octobre 2017 (14h-18h)

Martine Joly (UT2J) : Céramique romaine et alimentation.

Annette Peignard-Giros (Lyon II-HiSoma) : Céramique hellénistique et alimentation

Séance 2. Pains et boulangers dans l'Antiquité. 19 octobre 2017 (14h-18h)

Philippe Marinval (CNRS) et Jean-Marc Luce (UT2J)

Séance 3. Alimentation, médecine et culture (I). 16 novembre 2017 (14h-18h)

Sylvie Rougier-Blanc et Estelle Galbois (UT2J) : Obésité, maigreur et pratiques alimentaires

Jean Marc Luce (UT2J) : Alimentation et *tryphê* : les grands périodes de l'histoire de l'alimentation dans les conceptions des Anciens

Séance 4. Alimentation, médecine et culture (II). 30 novembre 2017 (14h-18h)

Véronique Boudon-Millot (Paris IV) : « Que ton alimentation soit ta meilleure médecine » : aliment et médicament d'Hippocrate à Syméon Seth

Costis Raïos (UT2J) : Goûts et dégoûts d'un fidèle d'Asclépios

Journée d'études conclusive du séminaire CRATA avec la collaboration de l'équipe AniMed (Montpellier III) et du Labex Archimed

Jeudi 14 décembre 2017

<p>« L'alimentation carnée dans l'Antiquité » (9h-17h, MDR D 30)</p>

Avec la participation de :

Christophe Chandezon (CRISES-Montpellier III) : le gibier sur les tables grecques.

Armelle Gardeisen (CNRS-AniMed) : le cochon en Méditerranée orientale au premier millénaire.

Sandrine Huber (univ. de Lorraine) : les viandes sacrificielles en Grèce ancienne.

Jean-Marc Luce (UT2J) : le bœuf et la ville en Grèce ancienne.

Robert Sablayrolles (UT2J) : le *Macellum* de Saint Bertrand de Comminges.

Dominique Farout (Institut Khéops-Ecole du Louvre) : titre à préciser

Philippe Joly : la viande et les Gaulois (à confirmer)