



Atelier 17 – salle 4.06 : Être à table dans le monde musulman au Moyen-Âge (VIII^e-XV^e siècle), responsable : Marianne Brisville (CIHAM / Université Lyon 2).

Intervenants : Nora Afif, Marianne Brisville, Kata Kereszely, Amandine Lefol Adwan, Farah Makki, Tarek Oueslati, Ibrahim Shaddoud, Syrine Snoussi, Limor Yungman.

Coordinateurs de l'atelier : Marianne Brisville, Limor Yungman

Animateur : Bruno Laurieux

Résumé

Domaine de recherche en plein renouvellement, l'alimentation bénéficie actuellement d'une diversification des approches et des sources. Cet engouement permet aujourd'hui de collecter des données participant à une meilleure compréhension des pratiques et des représentations alimentaires du monde musulman médiéval. En lien avec des facteurs historiques, économiques, techniques, culturels, le repas représente un objet d'étude pour lequel une approche pluridisciplinaire s'avère majeure.

C'est pourquoi l'atelier rassemblera des contributions qui appréhendent les multiples dimensions intervenant dans la préparation et la prise du repas au Moyen-Âge, en recourant à des sources complémentaires, à la fois textuelles, matérielles et iconographiques. L'appréhension de l'ensemble du monde musulman méditerranéen, depuis al-Andalus jusqu'au Proche-Orient, sur une période vaste allant du IX^e au XV^e siècle visera à mettre en évidence les caractéristiques communes et les variations perceptibles entre l'Orient et l'Occident.

Le repas sera ainsi analysé à travers les pratiques et les représentations, en mobilisant plusieurs champs disciplinaires. Les modalités matérielles seront documentées par des livres de cuisine, de la vaisselle de table et des restes alimentaires. Les manières de tables et le déroulement du repas seront analysés à l'aide de la documentation littéraire telle que le genre des « miroirs des princes », ainsi que par le biais de l'art pictural et l'épigraphie architecturale.

Intervenants :

Nora Afif, doctorante en histoire et archéologie, CHISCO/ MCSP LEM, Université de Paris Ouest Nanterre-La Défense, EPHE, « **Des mets paradisiaques d'après les sources textuelles de l'Islam médiéval (VIII^e-XIV^e siècle)** »

La description coranique des délices paradisiaques a suscité, dès le VIII^e siècle, un grand intérêt chez les auteurs médiévaux. Des érudits exégètes, des savants, des historiens, des commentateurs et des théologiens ont ainsi décrit les mets composés de fruits, de viandes et de boissons, que les hôtes des jardins de la félicité auront la joie de déguster à volonté.

Marianne Brisville, doctorante en histoire, CIHAM/UMR 5648, Université Lyon 2, ATER à l'Université Aix-Marseille, (responsable de l'atelier), « **Les recettes de cuisine médiévales, marqueur de différenciation sociale ? Étude de l'Occident musulman** »

A partir des deux livres de cuisine conservés pour le Maghreb et al-Andalus, datant du XIII^e siècle, il s'agira de mettre en évidence les caractéristiques, tant qualitatives que quantitatives, qui différencient la cuisine des élites du reste de la population. L'étude des procédés culinaires est complétée par celle des livres de *hisba* et des traités de diététique.

Kata Kereszely, artiste et doctorante en histoire, CHISIM, EHESS, Paris, « **Scènes de repas dans la peinture du livre arabe médiéval** »

Les livres à peintures arabes médiévaux nous offrent quelques précieux témoignages visuels quant à l'étiquette de la table, aux banquets et aux libations. Il s'agira d'analyser de manière comparative certaines peintures en provenance de Bagdad et d'Espagne, en considérant notamment l'usage des symboles et les représentations de la société urbaine.



Amandine Lefol-Adwan, doctorante en littérature, Université Paris IV, « **Les bonnes manières à la table du souverain. Étude du *Kitāb al-Tāğ* du Pseudo-Ġāḥiẓ** »

Les miroirs des princes, recueils de conseils éthico-politiques, informent sur les règles de bonne conduite à suivre à la cour. Portant sur les manières de table établies dans un miroir des princes du IX^e siècle, le *Kitāb al-Tāğ* du Pseudo-Ġāḥiẓ, l'intervention considèrera les enjeux de cette codification et sa signification quant à la perception du pouvoir du souverain.

Farah Makki, architecte, doctorante au CHSIM, EHESS, Paris, « **L'ambiance architecturale du repas médiéval : étude de mise en scène de la table du pouvoir chez les Nasrides (XIV^e siècle)** »

Où se déroulait le repas courtois en Islam médiéval ? Dans sa description du *Mawlid*, tenu à Grenade en 1363, Ibn al-Khatīb (m. 1374), dévoile un espace politiquement raisonné. Son livre, *Nufāḍat al-Girāb fi ʿalālat al-igtirāb*, dépeint les traits d'une architecture engagée à transformer l'art de la table en un véritable art de gouverner.

Tarek Oueslati, docteur en archéologie, chargé de recherches au CNRS, Unité HALMA/UMR8164, Université de Lille 3, « **Approche archéozoologique de l'alimentation carnée à Beyrouth à l'époque Omeyyade** »

L'étude des restes animaux découverts lors de la fouille de la Place des Martyrs révèle l'évolution des pratiques alimentaires depuis l'époque hellénistique jusqu'à l'époque abbaside. Nous caractériserons les orientations économiques propres à l'époque Omeyyade et nous détaillerons les choix des viandes caractéristiques de cette époque.

Ibrahim Shaddoud, docteur en archéologie, post-doctorant à la Fondation Gerda Henkel / LabexMed, chercheur associé au LA3M / CNRS, Université Aix-Marseille, archéologue à la Direction Générale des Antiquités et des Musées de Syrie, « **La vaisselle de table au Proche-Orient entre le VIII^e et le XIV^e siècle, à travers les textes, les images et les objets** »

L'intervention se propose de considérer la vaisselle de service en croisant les informations données par les textes littéraires, les images des manuscrits et les objets trouvés en fouilles sur divers sites de Syrie et d'Irak. Il s'agira de mieux appréhender la culture matérielle en mobilisant les apports de l'histoire, de la philologie et de l'archéologie.

Syrine Snoussi, doctorante en philosophie, Université de Paris-Est, « **La modération des désirs alimentaires, une recommandation ascétique du VIII^e siècle ?** »

Le manuel de conseil d'Ibn al-Muqaffaʿ, *al-Adab al-Kabīr*, manifeste une tendance à l'ascétisme qui se traduit entre autres par l'exigence d'une sérieuse modération des désirs alimentaires. L'intervention tentera de retracer le parcours de cette exigence particulière qui se confronte à celle d'un certain faste de la cour dans les miroirs des Princes médiévaux.

Limor Yungman, doctorante en histoire, CHSIM, EHESS, Paris (coordinatrice de l'atelier) « **Les recettes de cuisine médiévales, marqueur de différenciation sociale ? Étude de l'Orient musulman** »

Basée sur les livres de cuisine du Moyen Orient médiéval, datant du X^e au XV^e siècle, la présentation montrera comment les recettes ont servi de marqueur de statut social. L'étendue temporelle et spatiale du champ de recherche permettra d'envisager les similarités dans les habitudes alimentaires ainsi que les différences et les évolutions à travers le temps.