





« Le banquet de Marseille à Rome, plaisirs et jeux de pouvoir » jusqu'au 30 juin 2017



Musée d'Archéologie méditerranéenne centre de la Vieille Charité









Sommaire

- **■** L'exposition
- Le banquet
- Le banquet de Marseille à Rome
- Autour de l'exposition
- Le musée d'Archéologie méditerranéenne
- Les partenaires
- **■** Informations pratiques









L'exposition

Le musée d'Archéologie méditerranéenne est, plus que jamais, impliqué dans la diffusion de la connaissance du monde méditerranéen et des civilisations qui ont fortement impacté notre société actuelle.

En 2016, c'est le banquet, élément fédérateur dans la vie politique et privée antique, qui est mis en lumière dans un espace entièrement repensé et scénographié.

Grâce à l'incroyable découverte en 2009 qui a mis au jour la salle de banquet tournante de Néron, la célèbre phrase de Suétone, a pris tout son sens « Cette salle était ronde et tournait jour et nuit en imitant le mouvement de la Terre » Suétone. Vie des Douze Césars. Livre VI

Mais si Rome a livré cette fameuse architecture, Marseille (*Massalia*) n'est pas en reste, et ce ne sont pas moins de trois salles de banquet qui ont été mises au jour ces quinze dernières années dans le centre historique de la cité.

En croisant ces découvertes, l'exposition se décline en trois parties :

- Les salles de banquet massaliètes ;
- La vaisselle de banquet ;
- Le banquet romain et l'évocation de la fameuse *machina neronis*.

Cette exposition montre l'importance du *symposion* et reconstitue le déroulement d'un banquet antique :

- mets et boissons consommés,
- rôle attribué aux « banqueteurs »,
- activités pratiquées (de l'art de la rhétorique aux jeux érotiques).

Le musée offre la possibilité au public d'apprécier et d'entrapercevoir la vie quotidienne des aristocrates lors des **banquets privés**, des **banquets divins** avec leurs obligations communautaires et enfin, les **banquets impériaux** romains dans toute leur démesure.

Pour ce faire une reconstitution virtuelle en 3D évoque le déroulement d'un banquet antique. Des sons, de la musique, des jeux et des discussions donneront vie à cette restitution pédagogique virtuelle.

Les réserves du musée d'archéologie méditerranéenne abritent une collection riche et importante d'objets qui seront largement exploités : le cratère, l'oenochoé, l'olpé, l'amphore à vin, le psykter, le plemochoé, le canthare, le skyphos, le rython et la kylix.









Ces collections sont enrichies par un important prêt qu'a consenti le musée d'Art classique de Mougins au musée d'Archéologie méditerranéenne. Egalement prêteurs pour cette exposition : le musée d'Histoire de Marseille, le musée des Docks romains, le Drassm et la division archéologie de la ville de Marseille.

Pour cette exposition, le musée d'Archéologie méditerranéenne renouvelle le recours à une **projection illusionniste**. En 2013 déjà, la façade et l'intérieur de la chapelle Puget avaient été investis pour l'exposition *Le Trésor des marseillais* – inaugurant ainsi l'année Marseille-Provence Capitale européenne de la Culture.

Réalisée en collaboration avec l'association Cumulus – et grâce au travail de S. Bester plus particulièrement – une projection d'un *triclinium* (salle à manger) à échelle 1/1 occupe un espace de plus de 20m2.

Entre création artistique et reconstitution scientifique, ce dispositif situé à mi-parcours permet ainsi aux visiteurs d'appréhender de manière plus tangible les différentes composantes du banquet.

Photo David Giancatarina



Kylix. Scène de banquet couché. Céramique à figures noires. Siana (Rhodes). Vers 570 Av. J.-C. Inv 7000 © Musées de Marseille.









Le banquet : histoire, rôle, fonctions et symbolisme

L'espace du banquet

Le banquet est considéré comme la clé de voûte de la civilisation grecque, un véritable élément fédérateur de la société antique.

Le banquet est en général, une réunion masculine, démonstration de pouvoir, où les hommes y célèbrent les dieux. La fonction sociale et politique du banquet est indubitablement très importante. Le banquet peut se tenir au cœur de la cité, souvent proche du temple, dans un espace nommé *hestiatorion*.

Tous les citoyens y participent. La cité est rassemblée derrière les prêtres sacrificateurs qui offrent des animaux pour remercier et honorer les dieux. Les parties non comestibles de la viande collectée sont offertes directement aux divinités, les participants dégustent l'autre partie. Les familles aristocratiques peuvent également organiser des banquets, en contexte domestique, dans l'andron, espace

Le symposiarque en est le chef et l'instigateur, puisqu'il accompagne les différentes étapes de cet événement. Il est en charge du bon déroulement de celui-ci et doit éviter tout faux pas.



réservé aux seuls hommes.

Grande kylix. Scène de banquet couché décorée de vigne. Céramique à figures noires. Attique. vers 510/490 Av J.-C. Inv 91.00.112.

© Musées de Marseille. Photo Benjamin Soligny









Le déroulement du banquet

Le banquet se divise en deux temps :

- le premier, appelé deipnon, correspond à la consommation de la nourriture, moment de silence relatif où les banqueteurs n'ont pas le droit de débattre ou de jouer mais peuvent déguster des mets frugaux. La nourriture absorbée durant le banquet correspond à la part que les hommes se réservent de l'animal qui a été sacrifié aux dieux, ce qui va ainsi les définir comme une communauté.
- le deuxième temps est réservé à la dégustation du vin ; c'est là que les esprits s'échauffent, que les joutes verbales sur des thèmes choisis débutent. Le symposion commence toujours par une libation, c'est-à-dire l'offrande à Dionysos d'un peu de vin. Ce rituel réactualise la relation au dieu avant la circulation du vin, diffusion du liquide réunissant les participants et formant ainsi la communauté des buveurs, image de la communauté des citoyens. C'est un moment de convivialité masculine, où l'on boit entre hommes égaux et citoyens. Les épouses sont exclues.



Marseille, collège Vieux-Port. Coupe attique à figure rouge, Main levée tenant un skyphos, vers 550-450 Av. J.-C.

Photo Chr. Durand









Les divinités honorées

Dionysos est la divinité la plus célébrée lors des banquets. Dieu de la vigne, du vin et des excès, il est considéré comme un dieu itinérant, et ne vit pas sur le mont Olympe.

D'autres créatures mythiques comme les satyres et les ménades accompagnent Dionysos et composent le « cortège dionysiaque ». Les romains adoptent Dionysos sous le nom de Bacchus, dieu de l'ivresse et de l'érotisme.

« Les yeux de l'esprit ne commencent à être perçants que quand ceux du corps commencent à baisser »

Le Banquet, Platon.



Péliké, Dionysos assis, céramique à figures rouges, Attique,Inv 7023 vers 470 © Musées de Marseille. Photo Benjamin Soligny

Assemblage: service à vin, céramique à figures rouges, IVe siècle av. J-C. Apulie, Inv: 2950, 2869,2935,7024,7526,2939,2356,2358.

© Musées de Marseille. Photo Benjamin











Les boissons et aliments consommés

Les boissons

Le vin est la boisson du banquet par excellence. Les grecs le consomment en le coupant avec de l'eau, de l'eau de mer, des épices et des aromates, du miel.

Les Grecs appellent cela « l'art du mélange » car l'aspect premier du vin a totalement été transformé - il est en effet plus épais avec un degré d'alcool élevé. Le vin consommé est réglementé, selon des proportions adéquates et des lois strictes d'ordre et de mesure. En effet, ce savant équilibre démontre la maîtrise de l'homme grec, capable de transformer un produit qui est par nature dangereux, en mets divins.

La nourriture

Chez les Grecs, l'alimentation est plutôt frugale, riche en poissons et en crustacés. Le blé constitue la base de l'alimentation. Le seul mot opson désigne tout ce qui accompagne le pain comme les légumes, les oignons, les olives mais aussi la viande, poisson et fruits. Les céréales (blé et orge) sont les bases d'une alimentation saine, notamment la *maza* (farine d'orge pétrie en galette).

Cependant, les citoyens grecs ne mangent que très rarement des légumes, à l'exception de quelques légumineuses telles que les fèves et les lentilles. La viande se consomme quasi-exclusivement lors des fêtes religieuses.

Les plus riches bénéficient d'une gamme de viande plus importante mais aussi plus diversifiée (volailles, moutons,...), sans oublier les gibiers de chasse. Pour assaisonner leurs aliments, ils utilisent des épices, de l'ail, du fromage et des oignons.

Chez les Romains, bien que la plupart des ingrédients quotidiens soient composés de céréales bouillies, de galettes, de blés durs (épeautre et orge), de légumes avec des pois chiches, haricots, lentilles et olives. On trouve également toutes sortes de fromages, œufs, poissons, crustacés et viandes.

espace presse en ligne : www.marseille.fr



Assemblage : service de table avec fruits. Marseille,

Inv. 1899b, 2057, 7233, 2058, 1868, 1865, 2061.

Musées de Marseille. Photo Benjamin Soligny









Une entrée en matière avec cette recette d'origine grecque : la « barrique » de barricam pouvant signifier « à la barbare ». C'est un mélange de pois-chiches, pois cassés, lentilles liées à l'orge concassé.

Les desserts, communément appelés les *tragèmata*, se composent de fruits frais et secs, de gâteaux, fèves ou pois chiches grillés.

Pour compenser ce manque d'originalité culinaire, ils partent à la chasse : ainsi après la chasse, place au banquet.

Le déroulement du banquet

Activités et spectacles

Les invités s'étendaient sur des *klinés* (*klinai*) en s'appuyant sur le bras gauche, coutume orientale introduite en Grèce avant le Vie siècle Av. J.-C.

Des tables basses permettaient de poser la nourriture et les différents vases à boire. La musique, la poésie et les jeux érotiques sont au coeur du *symposion*.

L'homme doit savoir débattre et connaître les poésies « en vogue ». Cependant, les femmes ne sont pas conviées au banquet, seules les courtisanes (*hétaïres*), danseuses, joueuses d'instruments et autres esclaves peuvent participer au banquet.

Les convives doivent atteindre une ivresse contrôlée. Les banqueteurs ne mangent pas à proprement parler mais grignotent en buvant. Les *symposiastes* (participants au banquet) sont là pour échanger et philosopher sur des thèmes choisis auparavant. Le cottabe réunissait les trois éléments indispensables au banquet : le vin, le jeu et l'érotisme.

L'iconographie des vases présents au banquet stimule l'imagination des banqueteurs, c'est un divertissement visuel : jeux, combats, épopées guerrières, scènes érotiques...



Rython: Tête de daim, Céramique à figure rouge. Apulie (Italie). Vers 350 Av. J.-C.. Inv. 91.3.1 © Musées de Marseille. Photo David Giancatarina









Le banquet de Marseille à Rome

Marseille : bâtiment monumental édifié vers 540-530 avant J.-C., Collège du Vieux-Port, 2005

Le site du Collège du Vieux-Port est classé au titre des Monuments historiques. Il est situé en bordure du Vieux-Port sur le flanc de la butte Saint-Laurent. Il a été partiellement fouillé en 2005 dans le cadre d'une opération d'archéologie préventive. Cette dernière a permis de reconnaître un édifice monumental de plan rectangulaire de 12,10 x 8,50m.

L'hestiatorion, érigé après la chute de Phocée (vers 540/530 avant J.-C.), correspond probablement à une salle de banquet.

À la fin de l'époque archaïque vers 510-475 avant J.-C., deux autres salles supplémentaires ont été construites en contrebas. Ces constructions, peintes à l'intérieur, sont pourvues de sols en mortier de chaux et couvertes de tuiles en terre cuite. La très grande qualité du service à vin découvert pendant la fouille, semble confirmer la pratique du *symposion* sur ce site exceptionnel entre 540 et 475 avant J.-C.

Marseille : salle de banquet, VIe siècle av. J.-C., place des Pistoles, 1995

Les fouilles préventives de la place des Pistoles dans le quartier du Panier, réalisées entre 1989 et 1995 par les archéologues municipaux, ont révélé la naissance et l'évolution de ce secteur central de la ville de l'époque archaïque à l'époque moderne.

Les niveaux archéologiques les plus anciens ont révélé une occupation dès les années 580-570 av. J.-C. caractérisés par deux pièces quadrangulaires adjacentes et une pièce circulaire distincte, l'ensemble aligné bordant une voie nord-sud. Quoique très partiellement conservée, une puissante sédimentation de couches anthropiques riche de milliers de fragments de poteries a permis de mettre en évidence des mobiliers attestant l'usage d'une vaisselle liée au banquet aux nombreuses pièces et riche répertoire fonctionnel, de la cuisine à la table : marmite, jatte, mortier, puis cratères, canthares, coupes, bols... et des restes alimentaires rejetés sur les sols où les huîtres sont très nombreuses.

Dans la petite *tholos* contemporaine de 3 m de diamètre, un vase lanterne à décor orientalisant à motif de félin retrouvé au centre de la pièce, suggère un objet votif qui pourrait indiquer un espace général non pas privé mais cultuel sur les pentes occidentales de la butte des Moulins, sans doute en contrebas d'un des trois temples majeurs cités par les auteurs anciens.









La salle à manger tournante de Néron à Rome

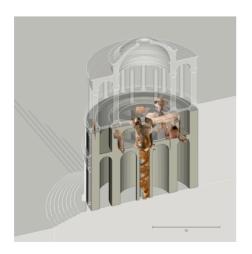
C'est en 2009 que des fouilles archéologiques réalisées à Rome, sur le Palatin, par une équipe franco-italienne dirigée par Françoise Villedieu (Amu-CNRS, centre Camille-Jullian) ont commencé à remettre au jour les restes d'un édifice néronien exceptionnel par sa taille et par les caractéristiques de sa réalisation.

Depuis, les deux autres campagnes qui ont été menées en 2010 et en 2014 ont apporté des informations complémentaires, qui permettent d'affirmer ce que l'on supposait dès le départ, à savoir qu'il s'agit de la salle à manger tournante du palais de Néron. Cette *cenatio rotunda* est décrite par l'historien Suetone (70-130 env.) qui affirme qu'elle tournait sur elle-même, jour et nuit, en imitant le mouvement du monde.

La position qu'elle occupait offrait à l'empereur et à ses convives la possibilité de jouir d'un panorama couvrant sur 360° le centre de Rome et, en particulier, toute la *Domus Aurea*. l'immense et luxueuse résidence que Néron s'était fait construire.

Après la mort de Néron en 68, l'édifice fut privé du corps supérieur (la salle à manger elle-même) et seul resta en place le soubassement, une sorte de tour particulièrement robuste et puissante, mesurant environ 20 m de hauteur. Ce corps du bâtiment fut peu après enseveli dans des remblais apportés pour créer une grande terrasse artificielle sur laquelle allait se dresser le palais de Domitien (81-96) et les fouilles n'ont pu en dégager qu'une partie à ce jour.

Les éléments connus révèlent toutefois la présence d'un mécanisme et de divers aménagements techniques ayant servi à faire tourner le sol de la salle ; de toute évidence, le mouvement était entraîné par une roue hydraulique. La découverte ouvre un chapitre passionnant sur les savoirs scientifiques et techniques des Romains.



Salle à manger tournante. Restitution de l'édifice à partir des relevés photogrammétriques des vestiges de la *cenatio rotunda* actuellement dégagés.

© École française de Rome/Institut de recherche sur l'Architecture antique.









Autour de l'exposition

Visites commentées

Les samedis de 11h et 15h.

Ateliers « Archéologie en herbe »

Les mercredis de 14h à 16h30 (sauf vacances scolaires). Stages vacances scolaires : du 14 au 17 février 2017 / du 11 au 14 avril 2017.

Journée d'étude (sur réservation)

Samedi 1^{er} avril 2017 de 9h30 à 18h, nouvelles découvertes et dernières hypothèses.

Nuit européenne des musées

Samedi 20 mai 2017 à partir de 19h avec apéro antique.

A régler sur place (Charité café), déambulations, concerts et contes pour petits et grands.

Journées nationales de l'archéologie

16, 17 et 18 juin 2017

Cuisiner dans l'Antiquité : atelier de cuisine en musique.

Visite commentées, thématiques mensuelles Apéro antique

Les premiers samedis du mois à 12h. A régler sur place. (Charité café)

L'huile dans le banquet – Initiation à la dégustation

Les derniers samedis du mois à 17h. Tarif : 8€ Pour un voyage dans le temps et les saveurs. avec Le Comptoir ô Huiles

Des Saturnales à l'Epiphanie

Samedi 14 janvier 2017 à 15h - Galette des Rois

Le banquet fait son cinéma

Vendredis 10, 17 et 24 février 2017 Visite commentée à 17h- Projection à 18h.

- -Le banquet de Platon par Marco Ferreri (75 mn, 1989)
- -Satyricon de Federico Fellini (120 mn, 1969)
- -*Quo Vadis* de Mervyn Leroy (171 mn, 1951) [Cinéma Le Miroir]









Manger, aimer, boire et chanter

Dimanche 5 mars 2017

Visite commentée à 10h – Concert Mélodie d'Aède à 11h, agapes vocales et musicales sur les traces du festin antique jusqu'à nos jours. Chansons d'Aèdes et de troubadours d'hier et d'aujourd'hui, d'Homère à Jacques Brel. Avec Isabelle Bonnadier et Laurent Vercambre.

Le banquet et la femme

Mercredi 8 mars 2017 à 10h

Entrée gratuite pour les femmes : « le rôle et le statut de la femme dans le banquet » Dans le cadre de la journée internationale de la Femme

L'archéologue et la conteuse

Samedi 8 avril 2017 à 15h

Avec un archéologue, ponctué par les récits d'une conteuse par MCE production L'Eolienne

A table ! Concert gourmand

Samedi 6 mai 2017

Visite commentée à 17h30 - Concert à 19h

Musiques baroques durant un buffet à l'antique servi à table par le Concerto Soave. Sur réservation – [Le Comptoir ô Huiles]



Vase orné d'une scène bachique. marbre. Provenance inconnue, époque romaine. Inv. 1675.

© Musées de Marseille. Photo David Giancatarina









Le musée d'archéologie méditerranéenne de Marseille

Installé depuis 1989 au sein du centre de la Vieille Charité, le musée d'Archéologie méditerranéenne de Marseille présente des collections acquises, pour la plupart, au cours du XIX^e siècle. Riche de cent cinquante ans d'existence et d'expérience, le musée valorise et met en scène ses collections pour offrir aux nombreux visiteurs les clés de lecture nécessaires à leur découverte - ou redécouverte.

Réparties sur deux principaux espaces, les collections permanentes invitent le visiteur à voyager du pourtour méditerranéen au Proche-Orient. Ainsi, ce sont la Mésopotamie, Chypre, la Grèce, la Grande Grèce, l'Étrurie et Rome qui sont à découvrir : un vaste panorama des civilisations antiques.

Un département est entièrement consacré à la collection égyptienne, la deuxième plus importante de France après celle du Louvre.

Le musée d'Archéologie méditerranéenne met également à disposition des visiteurs - curieux, spécialistes ou néophytes - un fonds d'ouvrages spécialisés grâce à sa bibliothèque (1^{er} étage).

Le musée d'Archéologie méditerranéenne est un musée à taille humaine, puisant régulièrement dans ses réserves pour faire vivre ses collections, grâce à une politique active d'expositions temporaires : le visiteur est ainsi invité chaque année à découvrir des objets archéologiques, inconnus ou présentés sous un nouveau jour.

Après une ode aux héros, *Héros quand dieux et héros sillonnaient le monde* en 2015, aux femmes avec *Confidentiel, être femme dans la Grèce antique* en 2016, aujourd'hui toute la lumière est faite sur la tradition du *Banquet* et son importance dans l'Antiquité.

Le musée :

- Première collection d'égyptologie en région
- Deux expositions par an en moyenne
- Un espace d'exposition temporaire de 270m²
- Une bibliothèque de plus de 20 000 ouvrages
- Plus de 4 000 œuvres et objets
- Un dialogue constant avec le monde universitaire
- de prestigieux partenaires

Avec l'exposition *Le Trésor des Marseillais*, le musée d'archéologie méditerranéenne a ouvert l'année 2013 Marseille-Provence Capitale Européenne de la Culture, et a accueilli plus de 60 000 visiteurs.









Les partenaires

Gourméditerranée Prenez le temps des mets...

C'est en janvier 2012 qu'est née l'association Gourméditerranée. Une alliance de chefs et restaurateurs talentueux, de personnalités et de caractères différents, souvent amis et complices, qui partagent les mêmes convictions, les mêmes objectifs: promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale.

Dignes représentants de la diversité culinaire locale (traditionnelle, moderne, inventive, ingénieuse ou revisitée), ils œuvrent autour de tables diverses et variées : restaurant, bistrot, grande table gastronomique ou étoilée...

Autour de Gérald Passédat, Lionel Lévy et Philippe Zérah (Président, Vice-Président et Trésorier), plus de 70 chefs et artisans de Marseille et alentours se sont réunis, certains médiatiques et étoilés, d'autres moins connus mais tout autant amoureux de la cuisine « made in Marseille », autour d'une même idée : valoriser le territoire grâce à l'amour de la culture, du produit, et de la gastronomie de notre région.

Ethique et valeurs : le respect du client, cuisiner et servir des produits frais de qualité, la passion du métier, de la cuisine à la salle, l'accueil, la citoyenneté, le respect de l'environnement, sont les valeurs fondamentales des membres de Gourméditerranée.













Cela fait donc trois générations que les domaines d'activités de Scotto Musique sont la vente, la location et l'entretien de tous les instruments et matériels de musique. Même si cela paraît désuet, notre enseigne nous crée des obligations rigoureuses vis-à-vis de nos clients.

L'ancienneté de notre maison n'est en effet pas le fruit du hasard ...

Ce savoir-faire musical acquis depuis près d'un siècle se retrouve dans la qualité des services que nous pouvons vous offrir, depuis les conseils pour l'achat d'un instrument de musique, d'un accessoire ou d'une partition jusqu'au service après-vente.

Etant tout d'abord musiciens, nous sommes sincèrement convaincus que la musique peut être pratiquée par tout le monde, sans distinction d'âge, de niveau, de culture ou de genre, et à ce titre nous nous efforçons de la rendre accessible à chacun.

Etant une entreprise Marseillaise pour qui la culture est une indispensable nécessité, nous soutenons les efforts des organisations qui vont dans ce sens.

Scotto Musique 178, Rue de Rome 13006 Marseille 04 91 37 58 65 www.scottomusique.com









Informations pratiques

« Le banquet de Marseille à Rome, plaisir et jeux de pouvoir »

Centre de la Vieille Charité

Du 3 décembre 2016 au 30 juin 2017. Du mardi au dimanche, de 10h à 18h. Fermeture hebdomadaire le lundi, sauf le lundi de Pâques et de Pentecôte. Fermeture les jours fériés suivants : 25 et 26 décembre, 1^{er} janvier, 1^{er} mai. Accès aux personnes en situation de handicap.

Ateliers "Le mercredi c'est permis" : tous les mercredis de 14h00 à 16h (sauf vacances scolaires)

Tarifs

Réduit : 5 euros

Le premier dimanche du mois : entrée gratuite

Plein: 8 euros

Visites commentées : 4 euros

Ateliers

Réduit : 1 euro Plein : 5 euros

Contacts

04.91.14.58.62

04.91.14.58.97 (contact réservation)

Commissaire général

Muriel Garsson

Directrice du Musée d'Archéologie Méditerranéenne

Comité scientifique

Stéphane Abellon, Nathalie André, Gilles Deckert, Lucien-François Gantès, Manuel Moliner, François Quantin, Katia Schorle, Françoise Villedieu.

Prêteurs

Surintendance de Rome, Ecole Française de Rome, Musée d'art classique de Mougins, le musée d'histoire de Marseille, la Division archéologie de la ville de Marseille, le Centre Camille Jullian (CNRS) et l'Institut de recherche d'architecture antique (IRAA).



Bol hémisphérique en argent avec bord mouluré. Provenance inconnue, 350-400 avant J.-C.. Inv. MMoCA 308 © Mougins, musée d'Art classique









s presse

Attachée de presse

Sylvie Benarous 04 91 14 65 97 sbenarous@mairie-marseille.fr

Directrice de l'Information Digitale et Editoriale

Corinne Ferraro 04 91 14 65 25 cferraro@mairie-marseille.fr

Contacts p

