

COLLÈGE DE FRANCE – CNRS
CENTRE DE RECHERCHE D'HISTOIRE
ET CIVILISATION DE BYZANCE

MONOGRAPHIES 46

Béatrice CASEAU

**NOURRITURES TERRESTRES,
NOURRITURES CÉLESTES
LA CULTURE ALIMENTAIRE À BYZANCE**

ACHCByz
2015

INTRODUCTION

Le choix des aliments, la préparation de la nourriture et sa consommation lors de repas obéissent à des règles qui changent à travers le temps, selon les cultures religieuses et selon les sociétés, ce que M. Montanari appelle « le manger comme culture »¹. Le sujet de ce livre est de comprendre comment s'est élaborée la culture alimentaire byzantine, quelles sont ses sources d'inspiration et ses caractéristiques.

Pour la période médiévale, on peut définir la culture alimentaire byzantine comme une culture chrétienne, qui puise ses racines dans l'Antiquité. En effet, les règles qui la régissent, les rythmes ou les interdits alimentaires qui lui sont propres proviennent d'une synthèse entre les traditions culinaires du monde romain, les habitudes alimentaires de la Méditerranée orientale et une interprétation des requêtes bibliques en matière d'alimentation. Elle puise sa classification des aliments dans la médecine grecque et son souci du contrôle de soi dans le rapport à l'alimentation dans les philosophies grecque et romaine, réinterprétées par le christianisme. La culture alimentaire byzantine se différencie des cultures alimentaires juive, musulmane et chrétienne occidentale. La présence de minorités sur son sol a rendu les Byzantins conscients des différences en matière d'alimentation ou de jeûne. Ces différences sont parfois simplement constatées, mais elles peuvent aussi devenir une source de polémiques. La manière dont les autres s'alimentent est alors une illustration de leur caractère étranger, ou pire, barbare. Le discours sur la culture alimentaire sert alors à se définir soi-même et à se distinguer des autres.

L'intérêt d'étudier le monde byzantin tient au fait que durant les onze siècles de son existence, il a connu de profonds changements religieux, culturels et politiques et il est entré en contact avec des populations ayant leurs propres traditions culinaires ou leurs interdits alimentaires. Il a donc été soumis à des influences diverses². Du point de vue de sa géographie, l'État byzantin est passé du statut d'Empire héritier du monde romain, allant du mur d'Hadrien en Angleterre jusqu'au golfe d'Aqaba sous Constantin, englobant une grande diversité de régions et de climats, à un État resserré sur une partie des Balkans et de l'Asie Mineure occidentale à la fin du XII^e siècle, pour finir par se réduire à sa capitale et à quelques maigres territoires éclatés au XV^e siècle. La culture alimentaire byzantine s'est constituée au sein de l'Empire byzantin, mais elle survit à la disparition de l'État byzantin car les traditions culinaires ne sont pas liées aux aléas de la politique mais plutôt aux traditions religieuses et aux habitudes sociales, qui perdurent sous l'Empire ottoman et jusqu'à la période contemporaine.

La culture alimentaire byzantine s'est forgée à la suite de l'adoption du christianisme par la population des pourtours de la Méditerranée. Le changement religieux qui fait passer le monde protobyzantin d'une société largement païenne à une société progressivement christianisée est sans doute l'un des plus marquants qu'ait connu le monde byzantin. Il contribue à profondément modifier les habitudes alimentaires, non pas à la manière de l'islam ou du judaïsme en établissant une liste d'aliments et de boissons interdits,

1. MONTANARI, *Le manger comme culture*.

2. KISLINGER, *Les chrétiens d'Orient*.

conduisant à terme à une modification des productions agricoles, mais en créant une éthique alimentaire chrétienne qui change le rapport à l'alimentation. De fait, les productions agricoles n'ont pas évolué avec la christianisation, tout au plus peut-on dire qu'il y a une valorisation du blé et de la vigne pour produire le pain et le vin nécessaires à l'eucharistie, ce qui pousse à en développer leur culture dans des zones climatiquement peu favorables. Ce qui change surtout avec la christianisation est le rapport à l'alimentation par l'élaboration d'une éthique valorisant la frugalité et l'ascèse alimentaire et faisant de ceux qui s'imposent un jeûne très rigoureux, les moines en particulier, des personnes dignes d'admiration, proches des anges et amies de Dieu. Certes, tous les Byzantins n'ont pas immédiatement ou complètement adhéré à cette éthique alimentaire qui contredisait les habitudes aristocratiques des banquets marqués par la surabondance des mets et les excès de table ou de boisson, mais cette éthique est progressivement devenue le cadre mental par rapport auquel évaluer ses propres pratiques alimentaires, y compris pour l'empereur et l'aristocratie.

Le milieu physique et les productions vivrières régionales ont certes joué un rôle important dans l'élaboration de la culture alimentaire byzantine, mais ils ne sont pas au cœur du sujet abordé ici. Cette étude ne porte pas sur les types de production agricole ou la commercialisation des aliments, même si elle a pu tirer profit des études sur les légumes de Johannes Koder³ ou sur les poissons de G. Dagron⁴, pour ne citer que quelques exemples. Ce livre n'étudie pas non plus le vocabulaire alimentaire ou les recettes culinaires des Byzantins, à la manière dont Andrew Dalby⁵ a pu le faire. On ne trouvera pas non plus une étude des salles à manger et de la vaisselle. D'une manière générale, ce livre ne cherche pas à être une somme sur l'alimentation à Byzance et il n'y a aucune recherche d'exhaustivité dans les notes ou la bibliographie. Il s'agit plutôt d'une réflexion sur les éléments qui ont façonné les habitudes alimentaires des chrétiens byzantins depuis la période protobyzantine jusqu'à la période des Comnènes, même s'il y a des parfois une mise à contribution des auteurs de la période paléologue. L'étude sur la culture alimentaire byzantine présentée dans ce livre relève en premier lieu de l'histoire religieuse. Il s'agit d'abord de comprendre l'impact que la christianisation a eu sur les habitudes alimentaires, et ensuite d'étudier comment ces nouvelles pratiques alimentaires ont été enchâssées d'une manière particulière dans la culture byzantine au point d'en devenir un élément constitutif et distinctif. La société romaine était assez libérale sur l'alimentation et, en dehors de quelques cercles philosophiques ou groupes religieux qui demandaient l'adoption de régimes alimentaires particuliers, les aliments consommés dépendaient de son niveau de fortune et des produits accessibles. La consommation de certains aliments, comme la viande des sacrifices, avait lieu lors des fêtes religieuses et mais il n'y avait pas d'interdits à en consommer en dehors des fêtes civiques. La société byzantine médiévale est au contraire une société dans laquelle s'exerce un fort contrôle sur la manière de s'alimenter. L'éthique chrétienne de la frugalité fusionne avec les exigences philosophiques de la domination des passions pour créer une éthique alimentaire dans laquelle le jeûne tient une place prépondérante. Il existe un lien fondamental entre religion et alimentation qui se manifeste en particulier par la mise en place d'une alternance entre jours de jeûne, jours ordinaires ou jours de fêtes. Ces rythmes alimentaires nouveaux, d'abord proposés aux chrétiens dans la société protobyzantine,

3. KODER, *Gemüse in Byzanz*; ID., Fresh vegetables.

4. DAGRON, Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople.

5. DALBY, *Siren feasts*; ID., *Food in the ancient world*; ID., *Tastes of Byzantium*.

sont ensuite imposés par une société médiévale, qui y voit une norme du bien-vivre en chrétien. Au rythme annuel du calendrier des fêtes religieuses, faisant alterner des périodes festives et des périodes de jeûne, s'ajoute l'usage de diviser chaque semaine en jours de jeûne, marqués par des restrictions alimentaires, jours ordinaires et jours festifs, pendant lesquels la rupture du jeûne est obligatoire. La manière dont la société byzantine adopte ces nouveaux rythmes alimentaires est au cœur du sujet abordé ici.

La culture alimentaire byzantine est une culture marquée par le christianisme et les textes du Nouveau Testament, mais qui opère aussi une synthèse entre des traditions médicales antiques et des habitudes religieuses héritées du judaïsme, comme le jeûne. Pour comprendre les choix qui ont été faits par les chrétiens de l'époque proto-byzantine dans la liste des aliments acceptés pour la consommation, il faut remonter dans le temps et analyser la manière dont le christianisme ancien se positionne face au judaïsme. Le point saillant est, en effet, le refus des interdits alimentaires juifs, sauf ceux qui sont cités dans les Actes des Apôtres pour les nouveaux convertis. Juifs et chrétiens partagent cependant un même rejet des viandes sacrifiées aux idoles et des banquets païens. La littérature apologétique chrétienne définit une position chrétienne face aux pratiques alimentaires juives et païennes. Le second point important, cette fois en accord avec la médecine grecque et certains philosophes, est la création d'une éthique alimentaire chrétienne fondée sur la frugalité et l'ascèse. C'est la combinaison de cet ensemble – la tradition médicale et philosophique plus la pratique religieuse juive du jeûne et le tabou du sang – qui crée la culture alimentaire byzantine, et qui donne naissance à une société qui valorise l'ascèse alimentaire au point que certains de ses membres font d'un régime alimentaire très restrictif une source du pouvoir religieux.

Certains dans cette société chrétienne poussent en effet la recherche d'un régime ascétique extrême fort loin, non dans un souci de maintien de la santé mais dans la recherche d'une proximité spirituelle avec Dieu, égale à celle des anges. La création d'un régime alimentaire ascétique par les moines, pour eux-mêmes ou pour leurs communautés, a une influence sur le reste de la société, au moins à partir de la fin de l'Antiquité, une fois établie la sainteté de ce mode de vie particulier. Le poids de cette influence est débattu par les historiens et a pu changer selon les époques. Les moines, qui ne sont pas complètement isolés du monde, partagent avec le reste de la société byzantine les rythmes alimentaires du cycle des fêtes religieuses, mais ils adoptent un régime alimentaire plus restrictif que les laïcs et les clercs, marqué par l'abstinence de viande et un bol alimentaire restreint de manière continue. Ils retirent de cette ascèse admiration et approbation de la part du reste de la société chrétienne et des critiques acerbes quand ils ne respectent pas les règles alimentaires propres à la vie monastique. Parce que le régime alimentaire monastique est perçu comme un idéal difficile à atteindre mais conduisant à la sainteté et au Paradis, il a une influence sur l'ensemble de la société byzantine qui suit une version adoucie, plus modérée de cette ascèse alimentaire, qui est toutefois devenue une norme du comportement chrétien, rejetant le gourmand et, encore plus, le glouton parmi les pécheurs.

Si, au sein de la société chrétienne, l'ascèse alimentaire est une vertu que tous doivent cultiver, elle est pratiquée différemment selon le statut religieux, l'âge et le type de travail. La classification des aliments héritée de la médecine grecque est reprise pour définir des régimes alimentaires appropriés au mode de vie de chacun. Les Byzantins reprennent la théorie des humeurs, propre à la médecine grecque. Ils ont donc recours aux régimes alimentaires pour maintenir le corps en bonne santé, ou influencer sur certains aspects de son fonctionnement. Les moines ont ainsi des interdits alimentaires destinés à affaiblir les

passions du corps et à faciliter la chasteté, qui ne pèsent pas, au même degré, sur les laïcs ou sur le clergé séculier marié. Inversement, il y a un régime alimentaire recommandé à ceux qui doivent fournir un effort intense, comme les soldats, dans lequel la viande joue un rôle important. Mais tous, à l'exception des minorités religieuses non chrétiennes, doivent, en principe, se plier à la pratique régulière du jeûne, selon un rythme hebdomadaire et annuel. On assiste à la conversion de la société tout entière à une éthique alimentaire ascétique, qui puise ses racines tout autant dans la religion que dans la médecine. La valorisation du jeûne et sa mise en place sont donc au cœur de ce sujet qui permet de traverser les siècles depuis l'Antiquité jusqu'au Moyen Âge. Les résistances au jeûne ou les moyens de le respecter pour la forme tout en le contournant sont aussi abordés.

Ce livre étudie le changement dans les habitudes alimentaires qui s'est opéré sur plusieurs siècles. Les modifications dans les pratiques alimentaires liées à la conversion au christianisme sont une conséquence de la rupture avec leur ancienne religion exigée des nouveaux convertis du paganisme, auxquels il est demandé de ne plus participer aux fêtes religieuses traditionnelles des cités, qui étaient des occasions d'offrir des sacrifices aux dieux et de manger de la viande de sacrifice. Les chrétiens sont invités à se retirer des banquets publics. Avec le refus chrétien des nourritures offertes en sacrifice et des banquets en l'honneur des dieux, l'ancien cadre civique fondé sur un partage festif de la nourriture avec les dieux et avec ses concitoyens vole en éclat, car la *pax deorum* supposait l'unanimité de la cité pour laquelle le sacrifice public était offert. Avant que ne se mette en place un nouveau calendrier festif, public et obligatoire pour tous les chrétiens, il y a une période transitoire au cours de laquelle les prédicateurs tentent d'instiller les valeurs de la nouvelle culture religieuse alimentaire. Ils insistent en particulier sur l'ascèse et le partage. Cette époque dite de l'Antiquité tardive ou protobyzantine est donc celle de l'expérimentation en matière d'ascèse alimentaire, avec des pratiques variant grandement d'une communauté chrétienne à une autre, mais avec des points communs comme la création de règles autour du repas rituel qu'est l'eucharistie et la pratique du partage alimentaire au sein des communautés. Les institutions charitables qui nourrissent les pauvres concentrent les dons pour opérer une redistribution aux nécessiteux.

Si le sacrifice aux divinités traditionnelles n'a plus de place dans les repas chrétiens, le lien entre les aliments et la divinité existe encore. Les chrétiens sont invités à rendre grâce pour les aliments offerts à table. Ils font bénir leurs dons alimentaires par un membre du clergé, médiateur entre Dieu et les hommes. S'opère une progressive christianisation des repas, repérable au décor de la vaisselle de table ou de la salle à manger. Cette christianisation est plus facile à suivre dans les milieux de l'élite sociale, qui a laissé plus de trace archéologique et plus de documents. Une forte résistance des traditions antiques du banquet et des décors associant bonne chère et vin avec Dionysos est toutefois repérable jusqu'au VI^e siècle⁶. L'héritage romain en matière de traditions alimentaires et de banquets pèse encore lourdement au Moyen Âge, même si l'on constate des modifications avec le passage du repas couché au repas assis, et l'introduction de vaisselle de table favorisant l'individualisme⁷. Les sermons sur la frugalité et la simplicité des mets rencontrent ici peu d'écho, car les banquets sont une occasion de montrer sa richesse et pour l'empereur sa puissance sur les différentes régions terrestres et maritimes, en déployant à sa table des produits rares et un faste alimentaire destiné à impressionner les convives. À une moindre

6. BOWERSOCK, *Mosaics as history*.

7. VROOM, *The changing dining habits; L'individu au Moyen Âge*.

échelle, ce principe joue aussi pour la table des aristocrates : l'abondance alimentaire permet à l'aristocrate de montrer sa richesse à ses invités et sa supériorité sociale à ses dépendants. La diversité des aliments apportés à table et leur abondance restent un marqueur du niveau de richesse qui caractérise l'élite sociale, mais cette dernière a désormais une obligation religieuse et morale de partage, qui oscille entre patronage et charité.

Dans une seconde étape, quand l'ensemble de la population est, à l'exception des minorités religieuses, convertie au christianisme, il faut étudier comment les autorités chrétiennes définissent un calendrier et des normes alimentaires pour les jours de jeûne. On peut alors analyser comment la société intériorise les interdits et impose les rythmes alimentaires par le droit et la pression sociale. Le sujet n'est pas simple à traiter, car on perçoit une société médiévale qui vit au rythme des carêmes et des jours de fête, mais il faut arriver à cerner le processus, sans doute lent et imparfait qui a abouti à ce résultat. Comment régule-t-on à l'échelle de la société un domaine aussi fondamental que la manière de se nourrir ? Il s'agit d'essayer de comprendre non seulement comment certains interdits alimentaires ont été mis en place au sein du christianisme byzantin, mais aussi comment ils ont été intégrés par les membres de la société comme des normes à suivre et même comme des valeurs religieuses qui donnent, à ceux qui les respectent le plus, une aura dans la société. Les ascètes, les moines et les moniales tirent leur pouvoir religieux, leur respectabilité de deux facteurs : la continence et l'abstinence. Or ces deux restrictions sont liées entre elles. Pour vivre pacifiquement la continence sexuelle, l'abstinence alimentaire est nécessaire et même fondamentale. Une éthique de contrôle du corps se met donc en place qui assure à ceux qui la vivent le plus profondément le respect et l'admiration, au point de les considérer comme des saints et de les élever sur les autels comme intercesseurs. La société byzantine médiévale a donc assimilé l'idée que la régulation alimentaire est une condition nécessaire pour atteindre la sainteté. Même pour ceux qui ne sont pas moines, l'ascèse reste un modèle de vie, et la pratique du jeûne une nécessité sociale. Cela ne signifie pas l'abandon de la tradition des banquets qui perdure pour les membres de l'élite, mais qui est soumise aux rythmes liturgiques, encadrée par des prières et par des partages charitables.

Les pratiques alimentaires sont l'un des marqueurs identitaires qui servent à établir des frontières entre les groupes. Les sources tendent à noter les pratiques différentes, surtout quand elles tombent sous le coup d'une condamnation. Il y a peu de littérature purement ethnographique qui noterait les usages sans un jugement de valeur au moins implicite. Car ce qui est mangé est un critère de différenciation à l'intérieur de la société byzantine et entre cette dernière et celle de ses voisins. Ce critère sert à cerner le Romain ou le Byzantin par rapport au Barbare qui mange des aliments qui inspirent le dégoût. En matière religieuse, les pratiques alimentaires particulières des groupes religieux minoritaires ou des étrangers sont le plus souvent soulignées pour les condamner. Quand il existe des relations conflictuelles et y compris dans le cadre des controverses théologiques, les divergences dans la manière de préparer les aliments et dans ce qui est accepté pour la consommation sont montrées du doigt et deviennent un argument supplémentaire de condamnation. C'est le cas pour les Latins dont la présence et les avantages commerciaux irritent et dont les habitudes alimentaires, tant quotidiennes que liturgiques, sont critiquées, en particulier à partir du XI^e siècle. Finalement, il faut analyser comment ces normes alimentaires intériorisées par la population servent à créer une identité religieuse et culturelle spécifique. Il est possible d'explorer en particulier la perception de la spécificité byzantine, par rapport aux autres

groupes religieux qui résident sur son territoire ou hors de ses frontières, tant dans les usages quotidiens de la nourriture que dans les usages liturgiques.

Histoire religieuse et histoire sociale se combinent donc dans cette recherche pour essayer de comprendre comment s'est élaborée cette culture alimentaire byzantine que les étrangers de passage perçoivent comme différentes de la leur au Moyen Âge. La première étape de ce travail consiste à comprendre quelles sont les racines de la culture alimentaire byzantine, en analysant l'influence de l'Ancien Testament et les limites de cette influence, puis celle de la philosophie et de la médecine antique.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|------|
| AVANT-PROPOS, par Jean-Claude CHEYNET..... | V |
| REMERCIEMENTS..... | VIII |
| BIBLIOGRAPHIE..... | IX |
| Abréviations..... | IX |
| Sources..... | X |
| Littérature secondaire..... | XXXI |
| INTRODUCTION..... | 1 |

PREMIÈRE PARTIE ALIMENTS INTERDITS, ALIMENTS BÉNITS

| | |
|--|-----|
| CHAPITRE PREMIER – LES INTERDITS ALIMENTAIRES..... | 9 |
| 1) Rejet des interdits de la Loi juive..... | 10 |
| 1.1) Les interdits alimentaires : la Loi juive, Jésus et ses disciples..... | 10 |
| 1.2) L'exégèse chrétienne de la Loi juive..... | 27 |
| 1.3) Judaïser : la crainte d'un retour à la Loi..... | 41 |
| 2) L'héritage biblique assumé..... | 47 |
| 2.1) Les idolâtres : rejet des offrandes alimentaires faites aux idoles..... | 47 |
| 2.2) Le tabou du sang..... | 59 |
| 2.3) Les consommateurs de sang et d'animaux impurs..... | 64 |
| CHAPITRE SECOND – LES ALIMENTS BÉNITS..... | 75 |
| 1) Prières de table et bénédictions..... | 75 |
| 1.1) Le Notre Père..... | 75 |
| 1.2) Les prières de table..... | 76 |
| 2) Offrandes et aliments bénits..... | 81 |
| 2.1) Diversité des offrandes..... | 81 |
| 2.2) Les eulogies et les colybes..... | 87 |
| 2.3) Huile et <i>kèrôtè</i> | 97 |
| CHAPITRE TROIS – LES ALIMENTS CONSACRÉS : | |
| LA TABLE DU SEIGNEUR..... | 103 |
| 1) La préparation du repas sacré..... | 103 |
| 1.1) Repas profane et repas sacré..... | 103 |
| 1.2) Le pain et le vin : règles de préparation..... | 106 |
| 2) La communion au Corps et au Sang du Christ..... | 110 |
| 2.1) Les règles d'accès à la table eucharistique..... | 111 |
| 2.2) Les changements dans la pratique de la communion pour les laïcs..... | 115 |
| 2.3) L'ordre de la communion..... | 124 |
| 2.4) Préservation des espèces consacrées et réserve eucharistique..... | 127 |
| CONCLUSION..... | 130 |

SECONDE PARTIE L'ÉTHIQUE ALIMENTAIRE BYZANTINE

CHAPITRE PREMIER – L'ÉTHIQUE ALIMENTAIRE CHRÉTIENNE

| | |
|---|-----|
| ET BYZANTINE | 133 |
| 1) Une éthique chrétienne de frugalité | 133 |
| 1.1) « L'homme ne vit pas seulement de pain » | 134 |
| 1.2) La frugalité chrétienne selon Clément d'Alexandrie | 135 |
| 1.3) Du bon usage des plantes : médecine et christianisme | 136 |
| 2) La médecine et les régimes alimentaires | 138 |
| 2.1) Hippocrate et Galien | 138 |
| 2.2) La pharmacopée à Byzance | 143 |
| 2.3) La diététique au service des puissants | 146 |
| 3) Le statut de la viande : christianisme festif et christianisme ascétique | 151 |
| 3.1) Viandes et banquet | 151 |
| 3.2) Renoncer à la viande : végétarisme antique et christianisme ascétique | 165 |

CHAPITRE SECOND – L'ASCÈSE ALIMENTAIRE :

| | |
|--|-----|
| LA DISCIPLINE DU JEÛNE | 171 |
| 1) Le contrôle du corps, la nécessité du jeûne | 172 |
| 2) Le calendrier du jeûne | 174 |
| 2.1) La mise en place du jeûne hebdomadaire | 174 |
| 2.2) Le calendrier des jeûnes | 177 |
| 2.3) Les aliments en période de jeûne | 188 |
| 3) Les résistances au jeûne | 191 |

CHAPITRE TROIS – LES PÉCHÉS DE GOURMANDISE

ET DE GLOUTTONNERIE ET LA CHRISTIANISATION

| | |
|--|-----|
| DES BANQUETS | 195 |
| 1) L'héritage antique : contrôle de soi et pouvoir | 195 |
| 2) Gourmandise, gastronomie et gloutonnerie | 198 |
| 2.1) Le danger de la gourmandise et du plaisir du goût | 198 |
| 2.2) La condamnation de la gastronomie | 200 |
| 2.3) La tare morale de la gloutonnerie | 202 |
| 3) La culture des banquets | 209 |
| 3.1) La table impériale | 209 |
| 3.2) La table des aristocrates | 211 |
| 3.3) La christianisation des banquets | 212 |

CHAPITRE QUATRE – LE PARTAGE ALIMENTAIRE : LA CHARITÉ ...

| | |
|--|-----|
| 1) Les repas communautaires | 221 |
| 2) Le partage avec les pauvres | 223 |
| 2.1) Charité et prédication sur le partage | 223 |
| 2.2) Distributions directes ou par les églises? | 224 |
| 2.3) Distributions de pain à la porte du monastère | 234 |

TROISIÈME PARTIE À LA TABLE DES MOINES

| | |
|--|------------|
| CHAPITRE PREMIER – L’ASCÈSE ALIMENTAIRE MONASTIQUE | 245 |
| 1) Les raisons de l’ascèse | 245 |
| 1.1) Le contrôle du corps : sexualité et alimentation | 245 |
| 1.2) Le danger de la gourmandise | 247 |
| 1.3) Le retour à l’état adamique | 249 |
| 2) Les modèles anthropologiques derrière les choix alimentaires | 251 |
| 2.1) La vie angélique | 251 |
| 2.2) L’être ascétique | 255 |
| 2.3) La différence des genres | 257 |
| 3) Les interdits alimentaires propres aux moines | 258 |
| 3.1) Classification des aliments | 259 |
| 3.2) La viande | 260 |
| 3.3) Le vin | 267 |
| CHAPITRE SECOND – LIBERTÉ ET CONTRÔLE DE L’ALIMENTATION DES MOINES PROTOBYZANTINS | 271 |
| 1) Le régime alimentaire des communautés semi-érémiques égyptiennes : une liberté sous contrôle | 271 |
| 1.1) Les repas des moines au désert en Égypte | 276 |
| 1.2) Archéobotanique et diversité alimentaire | 277 |
| 2) Le jeûne : espace de liberté | 280 |
| 2.1) Les dangers de l’excès ascétique | 281 |
| 2.2) Louange du juste milieu dans l’ascèse | 282 |
| 3) Les privations imposées en pénitence | 283 |
| CHAPITRE TROIS – LA QUESTION DE L’ÉGALITÉ CHEZ LES CÉNOBITES | 285 |
| 1) Monachisme cénobitique protobyzantin | 285 |
| 1.1) Monachisme pachômien et chénoutien | 285 |
| 1.2) Basile de Césarée : la vie cénobitique en Asie Mineure | 290 |
| 1.3) Les régimes de faveur | 293 |
| 2) Monachisme cénobitique médiobyzantin | 296 |
| 2.1) Un monastère aristocratique : le Studios et l’inégalité entre les moines | 296 |
| 2.2) Le courant réformateur favorable à plus d’égalité | 298 |
| 2.3) Les fondations impériales | 301 |
| CONCLUSION ... | 303 |
| INDEX | 309 |
| Index général | 309 |
| Toponymes et ethnonymes | 323 |
| Personnages réels ou fictifs et divinités | 325 |
| Auteurs anciens et textes | 328 |
| Auteurs modernes | 333 |
| LISTE DES FIGURES | 341 |