

CHAPITRE II

LE CADRE DE LA VIE PRIVÉE

I. — Le logement

Les rigueurs possibles du climat (cf. p. 14-17) ont fait que les Grecs de l'époque classique, moins insouciant de leur confort qu'on ne le dit parfois, n'ont pas négligé l'architecture domestique. Déjà Thucydide prête à Périclès des propos flatteurs sur les intérieurs athéniens des années 430. « Nous avons, dit-il, aménagé nos habitations avec goût, de sorte que notre vie quotidienne se déroule dans un lieu plaisant qui chasse les humeurs sombres » (II, 38). Démosthène, conscient d'une évolution qu'il déplore mais qu'il est bien forcé de constater, reprend plus d'une fois une comparaison qu'il exprime ainsi, vers 350, dans le discours *Sur l'organisation financière* (§ 29-30) :

« Les habitations privées de ceux qui étaient alors au pouvoir [dans la première moitié du v^e siècle] étaient si modestes... que la maison d'un Cimon, d'un Aristide, et en général des hommes illustres de ce temps-là paraît à chacun d'entre vous qui la connaît en rien plus somptueuse que celle de son voisin ; de nos jours, en revanche, certains responsables politiques se sont fait bâtir des maisons plus somptueuses que les édifices publics. »

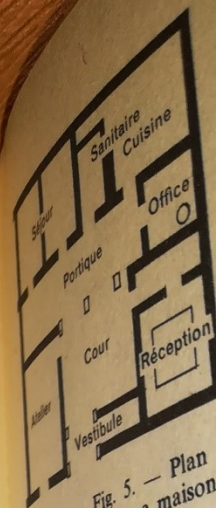
Exagération d'orateur ? Peut-être, mais au iv^e siècle se développe une tendance à l'amélioration de l'habitat qui touche surtout, comme le suggère Démosthène, les plus riches citoyens, et qui est confirmée par les découvertes archéologiques.

Dans des villes grandes et anciennes, comme Athènes, on trouve toutes sortes de logements, selon les quartiers et selon le degré de fortune des occupants. De pauvres hères se contentent d'habitations

troglodytes creusées au flanc de collines calcaires, ou de baraques adossées à des hauteurs rocheuses ou au rempart. Dans les quartiers populaires s'entassent des maisonnettes qui se limitent rarement à une pièce, comme à l'époque archaïque, mais plutôt à deux ou trois pièces au rez-de-chaussée, avec parfois une ou deux chambres exigües à l'étage, accessibles par un escalier extérieur en bois qui aboutit à un balcon en encorbellement sur la rue. Dans d'autres quartiers s'élèvent des maisons plus importantes ; un étage, accessible de l'intérieur, reproduit en partie la disposition du rez-de-chaussée ; il est réservé aux femmes et aux jeunes enfants, tandis que l'homme, ou les hommes — car un même toit abrite d'ordinaire enfants, parents et grands-parents — résident au rez-de-chaussée, derrière les pièces de réception. Souvent, à Athènes,

« dans le plus grand désordre les chambres se groupent et se glissent en comprimant leurs murs, en biaisant, pour occuper les surfaces irrégulières que délimitent les rues et les ruelles ; il semble qu'au v^e siècle encore l'angle droit soit loin d'imposer sa loi aux bâtisseurs de maisons » (R. Martin).

Des maisons à la structure plus régulière ont été retrouvées sur les sites d'Olynthe (fig. 5), de Colophon, de Kassopè (en Epire), de Thasos, notamment. Elles possèdent une cour intérieure hypèthre, carrée ou rectangulaire (l'*aulè*), qui constitue le pôle d'attraction de l'édifice. Le plan est de type paratactique : les pièces sont presque toutes indépendantes les unes des autres, mais disposées par rapport à cette cour sur laquelle s'ouvrent leurs portes. Le séjour (*dialitérion*), souvent constitué de deux pièces juxtaposées dont l'une, l'*oikos*, contient d'ordinaire un foyer et sert de salle à manger privée, peut être reliée à la cour par un vestibule, la *prostas* (par exemple à Priène et à Colophon) ou par un portique, la *pastas* (ainsi à Olynthe, à Erétrie, à Thasos, dans le quartier



de la porte du Silène
ouest de façon à être
mande Xénophon (l'
le soleil d'hiver, ba
et ainsi éclairer et c
d'été, plus proche
par le toit du portico
donc dans une r
un étage, comme
A partir du débu
vastes organisent
tourée de trois
soutenu, en faç
ou colonnes),
Erétrie ; les piè
ries ; c'est l'app
pelée à un gran

Dans tous les c
presque aveugle a
que par le vestib
parfois gardé par
s'y promener en
plus riches Athé
dans le Protagor
à l'étage, simpl

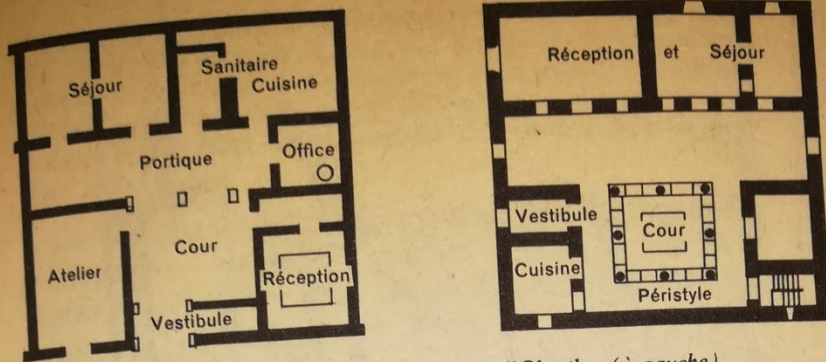


Fig. 5. — Plan d'une maison d'Olynthe (à gauche)
et d'une maison de Délos (à droite)

de la porte du Silène : fig. 6), habituellement orienté est-ouest de façon à être ouvert au sud comme le recommande Xénophon (*Mémorables*, 3, 8, 8-10) pour que le soleil d'hiver, bas sur l'horizon, puisse le traverser et ainsi éclairer et chauffer la salle de séjour ; le soleil d'été, plus proche du zénith, est au contraire arrêté par le toit du portique, qui laisse la salle dans l'ombre, donc dans une relative fraîcheur, surtout s'il y a un étage, comme ce semble avoir été souvent le cas. A partir du début du IV^e siècle, les maisons les plus vastes organisent leurs pièces autour d'une cour entourée de trois ou quatre galeries dont le toit est soutenu, en façade, par plusieurs supports (piliers ou colonnes), notamment à Olynthe, à Pella, à Erétrie ; les pièces principales ouvrent sur ces galeries ; c'est l'apparition de la maison à péristyle, appelée à un grand développement (fig. 5, à droite).

Dans tous les cas, la maison individuelle présente une façade presque aveugle au rez-de-chaussée ; la communication ne se fait que par le vestibule (le *prostoon*), souvent réduit à un couloir mais parfois gardé par un portier et assez vaste pour que l'on puisse s'y promener en devisant, quand il s'agit de la maison d'un des plus riches Athéniens du V^e siècle, Callias, évoquée par Platon dans le *Protagoras*. Il peut en revanche y avoir des fenêtres sur rue à l'étage, simples ou géminées, comme l'atteste par exemple le

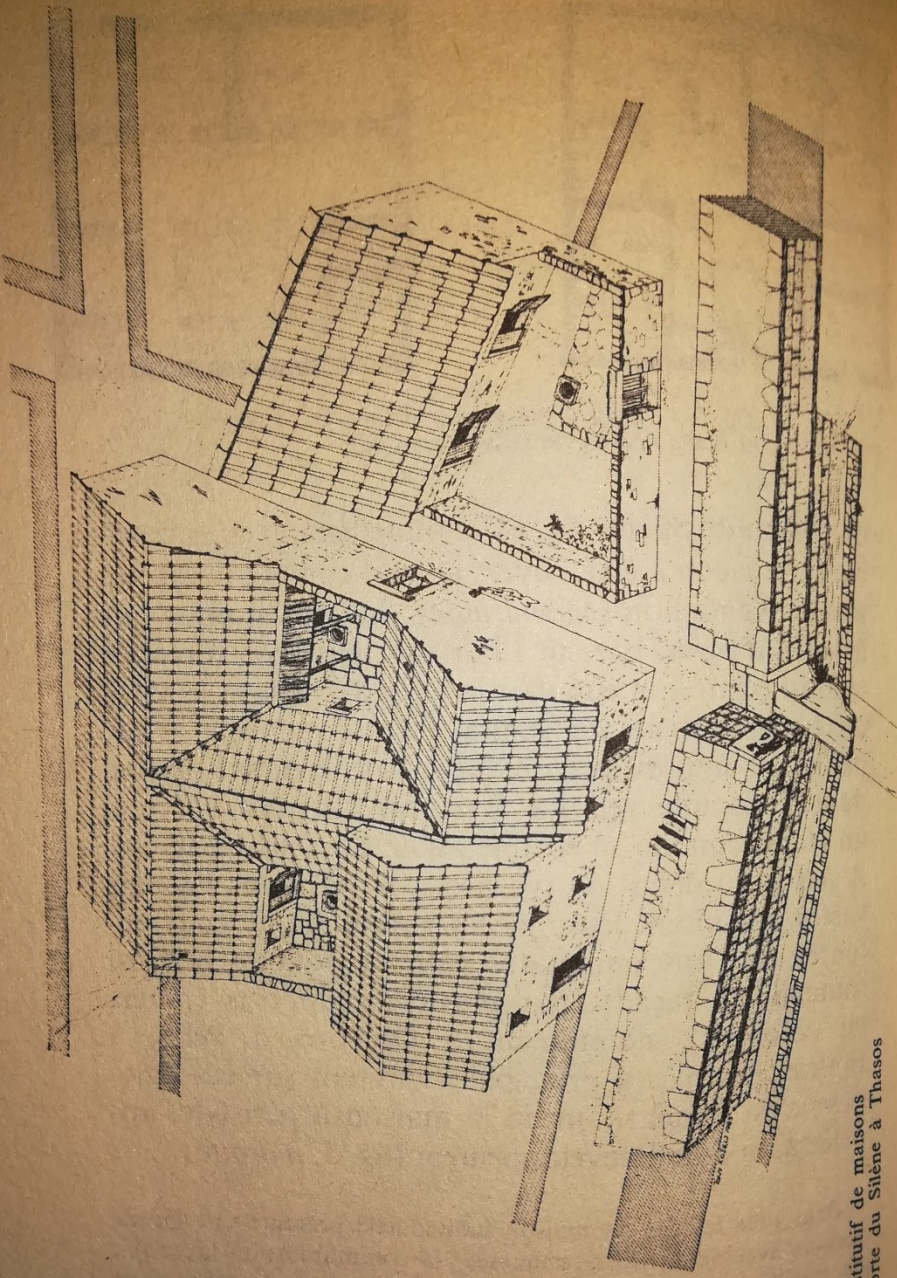



Fig. 6. — Dessin restituatif de maisons du quartier de la Porte du Silène à Thasos

chœur des fen
799) : « Si no
s'adressant ir
plier le fléau q
chacun est bi
cher... »

Le rez-d
comprend
vestibule
hommes (l'
cellier et é
tique, qui o
L'apparten
de la maiso
à la moitié
empêcher
pastas ou c
a une salle
dans le cas
dans le co
de latrines
utilise la r
le montre
amis), d'au
car à parti
les grande
meubles à
taires, tel
louent les
selon des l
à dix ans).
synoikia l'
cataires, e
laquelle ha
124).

La stabilité
assez profond
mer une seme

chœur des femmes dans les *Thesmophories* d'Aristophane (v. 797-799) : « Si nous nous penchons à une fenêtre, dit l'une d'elles en s'adressant ironiquement aux hommes, vous cherchez à contempler le fléau que nous sommes ; si par pudeur on se retire, tout un chacun est bien plus désireux encore de revoir le fléau se pencher... »



Le rez-de-chaussée des maisons les plus grandes comprend — outre les salles de séjour, la cour et le vestibule — une salle de réception réservée aux hommes (l'*andrôn*) et des pièces utilitaires : cuisine, cellier et éventuellement salle de bains, atelier, boutique, qui ouvrent sur la rue d'une façon indépendante. L'appartement des femmes (*gynécée*) et les chambres de la maisonnée se trouvent à l'étage, souvent limité à la moitié nord de la maison, de façon à ne pas empêcher les rayons du soleil de pénétrer dans la *pastas* ou dans les portiques du péristyle. Quand il y a une salle de bains, c'est là que se font les ablutions ; dans le cas contraire, on place une baignoire en sabot dans le coin d'une salle quelconque. Jamais encore de latrines ; pour satisfaire les besoins naturels, on utilise la rue ou un coin de terrain vague ou, comme le montre Aristophane, un pot de chambre (une *amis*), d'autant plus nécessaire si l'on habite en étage, car à partir du début du IV^e siècle on construit dans les grandes villes, notamment à Athènes, des immeubles à trois ou quatre niveaux dont les propriétaires, tel le banquier Pasion à l'époque d'Isocrate, louent les appartements, de deux ou trois pièces, selon des baux de durée variable (en moyenne cinq à dix ans). Et Eschine de préciser : « Nous appelons *synoikia* l'habitation que se partagent plusieurs locataires, et *oikia* [c'est-à-dire maison] celle dans laquelle habite une seule famille » (*Contre Timarque*, 124).

La stabilité de la maison est assurée par des fondations de pierre assez profondes qui s'élargissent par rapport aux murs pour former une semelle en saillie sur les deux parements de celui-ci, car,

comme le fait remarquer Xénophon, « une maison ne serait bonne à rien si elle avait les parties hautes magnifiques sans que les soubassements fussent disposés comme il sied » (*De l'art équestre*, I, 2). Un socle de pierre plus ou moins haut (de 0,20 m à 1,60 m), épais en moyenne de $\pm 0,40/0,50$ m, constitue la base des murs, dont l'élévation est parfois aussi en pierre (ainsi, à Priène, jusqu'à la hauteur du plancher d'étage), mais le plus souvent en brique (crue ou, plus rarement, cuite), ou, dans les demeures les plus humbles, notamment dans les quartiers populaires d'Athènes, en pisé ou en torchis, faits « avec un mortier de paille et de boue », selon l'expression d'Aristote (*HA*, 612 b). Cela facilite la tâche des cambrioleurs que l'on nomme « perceurs de murs », car c'est en creusant un trou dans ce matériau peu résistant qu'ils pénètrent dans les maisons pour commettre leurs forfaits.

Intérieurement, les murs sont soit passés simplement à la chaux, soit recouverts d'un enduit susceptible d'être peint : à la fin du v^e siècle, Alcibiade, selon Plutarque, « séquestra le peintre Agatharkos jusqu'à ce qu'il eût décoré sa maison » (*Vie d'Alcibiade*, 16, 5); cela passa alors pour le caprice d'un impudent hors du commun, comme l'atteste le pseudo-Andocide (*Contre Alcibiade*, 17); mais bien vite on prit l'habitude des peintures murales, même si l'on ne faisait pas forcément appel aux artistes de premier plan pour les exécuter, et, comme le montre l'exemple de Priène, des stucs en relief pouvaient représenter un décor architectural. Les sols du rez-de-chaussée sont le plus souvent en terre battue, notamment dans la cuisine, où ne règne guère, à en croire Aristote, une propreté méticuleuse : « Les vers de vase, écrit-il, se développent davantage et plus vite dans les endroits où se déposent toutes sortes de matières; il s'en forme par exemple dans les cuisines... car la putréfaction y est plus prompte à s'opérer » (*HA*, 551 b). Seuls le péristyle et l'*andrôn* peuvent être parés de mosaïques de galets, qui font leur apparition au v^e siècle, à Olynthe notamment; d'abord noires et blanches, elles deviennent polychromes au iv^e siècle et recherchent des effets picturaux; dans l'*andrôn*, une bordure géométrique entoure d'ordinaire un médaillon (*emblème*) à décor figuré d'inspiration tantôt mythologique (ainsi Bellérophon monté sur Pégase en train de tuer la Chimère, à Olynthe, ou les Néréides apportant les armes d'Achille, à Erétrie), tantôt puisée dans la vie contemporaine (scènes de chasse au cerf et au lion à Pella). Les portes, l'escalier intérieur, la charpente, la galerie et les sols de l'étage sont en bois. La porte qui donne sur la rue est plus massive et équipée de moyens de fermeture efficaces (barres, verrous, serrures). Les fenêtres sont rares, plutôt petites, surtout du côté de la rue; comme on ne connaît pas encore l'usage des vitres en verre translucide, elles ne peuvent être que

grandes ouvertes ou fermées par des matériaux opaques (vantaux ou volets en bois, rideaux qui pouvaient servir aussi de portières pour les pièces intérieures). La toiture, en pente vers la cour intérieure ou à double pente, est en tuiles ; la couverture en terrasse existe aussi, dans les régions les plus méridionales.

L'alimentation en eau est souvent assurée par un puits, creusé dans la cour, ou par une citerne aux parois revêtues d'un enduit hydraulique. A défaut, l'on va s'approvisionner à une fontaine ou à un puits publics. L'évacuation des eaux usées du bain et de la cuisine, ainsi que des eaux de pluie, commence à se faire, au IV^e siècle, par des tuyaux en terre cuite qui les conduisent à l'égout, à un puisard ou à un caniveau de la rue. En l'absence de tels aménagements, on recueille les eaux usées dans des seaux que l'on vide dans la rue.

La disposition des maisons urbaines est quelque peu anarchique dans les villes anciennes ; les maisons sont mitoyennes, comme le montre par exemple une anecdote racontée par Thucydide (II, 3) : en 431, les habitants de Platées, en Béotie, attaqués de nuit par les Thébains, « se rassemblèrent secrètement en perçant les murs mitoyens de leurs maisons, de façon à ce qu'on ne les vît pas dans les rues de la ville ». Lorsqu'on reconstruit une de ces maisons, c'est en général en reprenant l'emplacement ancien, avec les mêmes murs périmétriques ; parfois une maison nouvelle englobe deux structures auparavant indépendantes, comme par exemple à Thasos. Les villes nouvelles de l'époque classique intègrent, elles, les maisons dans un plan d'urbanisme hippodaméen (cf. p. 35), non sans une certaine souplesse : à Priène, par exemple, il y a de 4 à 10 maisons mitoyennes par îlots de 160 × 120 pieds (soit 47,20 × 35,40 m) ; la superficie de chaque maison varie entre ± 200 et 500 m². Chacune occupe une surface organisée

conformément à des conceptions nouvelles, plus rationnelles (plan à *pastas* notamment ; cf. p. 46-47).

Dans les campagnes, on rencontre toutes sortes de logis, depuis la simple cabane de bergers jusqu'au manoir d'un riche propriétaire terrien. Au début de la guerre du Péloponnèse, les riches Athéniens, dit Thucydide (II, 65), se lamentaient « parce qu'ils avaient perdu leurs beaux domaines avec leurs constructions et leurs installations coûteuses », détruits par les Spartiates qui avaient envahi l'Attique. Pas de châteaux ni de résidences secondaires, mais des fermes, aussi bien en Attique qu'en Cyrénaïque ou en Chersonèse taurique, par exemple, au milieu des exploitations agricoles.

Le cœur de la ferme est la cour, beaucoup plus vaste que dans les maisons urbaines. Le bâtiment réservé à l'habitation comprend une grande salle au milieu de laquelle se trouve un foyer et, derrière cette pièce, une salle de réunion entourée de chambres à coucher ; l'étage est occupé par des greniers. Sur les autres côtés de la cour prennent place l'écurie, l'étable, le cellier, le *pyrgos* (la tour, dont un des rôles était sans doute de servir de grange), les hangars, le pressoir à huile et le corps de logis des esclaves. Dans la cour est creusé le puits, qui voisine parfois avec une mare ou un tas de fumier et avec des appentis sous lesquels dort une partie du bétail, notamment les animaux de basse-cour.

Pour loger les étrangers de passage, pas plus les villes que les campagnes ne disposent de véritables hôtels. L'existence d'auberges est bien attestée, mais il semble qu'il s'agisse de taudis où grouillent les punaises, du moins si l'on en croit Aristophane (par exemple dans les *Grenouilles*, v. 115). Quand on voyage par mer, mieux vaut dormir sur des paillasses ou des tapis à bord du bateau, même si celui-ci jette l'ancre dans un port pendant la nuit. Si l'on se déplace par voie de terre, il y a la solution, au demeurant alors très naturelle, de demander l'hospitalité à un indigène. Lorsqu'on se rend en pèlerinage dans

un grand sanctuaire, comme Olympie, on peut profiter, au moment des fêtes, d'un hébergement sous la tente — et aussi de repas gratuits — organisés par quelque mécène soucieux de s'attirer les faveurs de ses contemporains, tels Cimon ou Thémistocle, au témoignage de Plutarque (*Vie de Thémistocle*, 5, 4). Les concurrents logent aussi sous la tente ; quand ils sont célèbres, ils bénéficient de tentes d'apparat que dressent pour eux leurs concitoyens ou des ressortissants d'autres cités. Les soldats s'abritent aussi sous des tentes lors des campagnes militaires. Ce n'est que vers la fin du iv^e siècle que sont construites les premières hôtelleries dans certains sanctuaires : ainsi le vaste Léonidaion d'Olympie (74 × 80 m), financé vers 330 par l'architecte Léonidas de Naxos, avec ses cours et ses colonnades. Signe des temps : l'habitat grec a gagné progressivement en luxe et en confort au cours de l'époque classique.

II. — Aménagements intérieurs, mobilier, vaisselle

Cette tendance se manifeste aussi dans les aménagements intérieurs du logement. Nous avons déjà parlé des enduits muraux et des mosaïques ; les enduits peuvent être remplacés par des tapisseries, les mosaïques par des tapis, dont sans doute elles procèdent. Eclairage et chauffage ne semblent guère, eux, faire de progrès. On les confie autant que possible au soleil, mais si celui-ci est insuffisant, on a recours, pour s'éclairer, à des lampes à huile en terre cuite ou en bronze, qui peuvent être fixées sur un candélabre, posées dans une niche ou sur une tablette, ou portées à la main, et pour se chauffer, à des braseros et à des foyers, fixes ou mobiles, qu'alimente du charbon de bois. On ne construit pas encore de cheminées mais, pour permettre l'évacuation de la fumée et l'aération

de l'*oikos*, on intègre dans la toiture au moins une tuile à *opaion* (ouverture rectangulaire ou circulaire, de $\pm 0,25$ m de diamètre dans le second cas). Pour la cuisine, on utilise des réchauds en terre cuite, souvent tripodes, que l'on place dans la cour ou sous le portique ; quand la cuisson d'un plat est terminée, on peut le tenir au chaud sur le foyer de l'*oikos*, qui contribue au chauffage de la pièce et répond à une fonction pratique (conserver le feu) et religieuse (culte familial). Dans la cour se dresse toujours un autel, souvent consacré à Zeus protecteur ; dans le vestibule deux ou plusieurs niches abritent des statuettes et des figurines de divers dieux, notamment Hermès ; devant la porte il y a parfois un autel, ainsi qu'une inscription ou un relief à fonction apotropaïque (pour détourner le mauvais sort) ; à Olynthe s'ajoute souvent un texte donnant le nom du propriétaire, ainsi que la date et le prix d'achat de la maison.

Le mobilier est dans l'ensemble assez simple. Les pauvres couchent sur des paillasses ou des peaux de bêtes empilées ; ils s'assoient par terre, sur des nattes ou des couvertures. Les moins pauvres dorment sur des lits faits d'un cadre soutenu par quatre pieds droits plus ou moins ouvragés, le tout d'ordinaire en bois, parfois en bronze ou en fer ; des sangles de cuir jouent le rôle de sommier, des peaux ou une paillasse celui de matelas ; les riches ont parfois de vrais matelas, bourrés de feuilles ou d'étoffes molles. Les Grecs de l'époque classique ne connaissent pas l'usage des draps, mais ils emploient volontiers couvertures et oreillers, que l'on retrouve, accompagnés de coussins, sur le lit de banquet (la *klinè*), sans doute doté d'un sommier plus dur, peut-être en bois. L'*andrôn*, où se succèdent les *klinai* disposées en Π le long des murs, sur une plateforme d'ordinaire surélevée, accueille aussi des tables (*trapezai*), petites et mobiles, tripodes ou tétrapodes,

rectangulaires ou rondes (à partir du IV^e siècle), et placées devant chaque *klinè*. Des escabeaux facilitent l'installation des convives sur ces *klinai*. Des brûle-parfums (*thymiateria*) exhalent des odeurs suaves.

Dans les pièces de séjour se trouvent aussi quelques tables, pour les repas privés, et quelques sièges, d'ordinaire en bois, parfois recouverts d'une peau ou d'un coussin : fauteuils d'apparat à haut dossier droit (trônes), devenus assez rares et réservés aux riches (par exemple Alcibiade) ; chaises (*klismoï*) à dossier arrondi, plus ou moins haut, et à pieds incurvés, tabourets (*diphroï*) à pieds droits, ouvragés ou non, de section ronde ou carrée, pliants (*diphroï ocladiaï*) à l'armature en bois, au dessus en toile ou en cuir et aux pieds le plus souvent en forme de patte de lion ou de sabot de cervidé ; plus rares sont les tabourets parallépipédiques. Un coffre bas peut souvent aussi servir de banquette.

En l'absence d'armoires et de buffets, le meuble de rangement par excellence est en effet le coffre à couvercle plat (*larnax*), le plus souvent en bois, avec éventuellement un placage de bois rare sur un bois plus commun et des incrustations d'ivoire, d'écaïlle de tortue ou de métal précieux. Le coffre qui contient des objets de valeur et qui fait office de coffre-fort doit être conservé, selon Xénophon, dans la chambre conjugale (le *thalamos*). Lits, sièges, coffres, escabeaux des V^e et IV^e siècles nous sont connus par d'innombrables exemplaires dessinés sur des vases à figures rouges ou sculptés sur des reliefs contemporains ; plus rares sont des modèles réduits en bronze ou en terre cuite.

La salle de bain peut être équipée d'une baignoire en sabot (v. p. 69) et d'une vasque à ablutions ; on y laisse les objets de toilette : éponges, strigiles, miroirs, rasoirs, vases à parfum — aryballes, alabastres, lécythes —, accessoires divers que l'on accroche aux murs ou que l'on place sur des étagères. Il y avait aussi des étagères dans les cuisines et peut-être dans d'autres pièces.

Dans le gynécée se dresse le métier à tisser, accompagné des instruments nécessaires au travail de la laine : corbeille, fuseaux, quenouille, peigne, *épinétron* — sorte de tuile courbe en terre cuite à surface supérieure striée en écaille, que les femmes plaçaient sur leur cuisse comme support et comme protection quand elles cardaient la laine. Des boîtes (les *pyxides*) contiennent les fards, les poudres et les accessoires pour soins de beauté qu'accumulent déjà les femmes, à en croire Aristophane. Des cages à oiseaux sont parfois accrochées aux murs.

Le stockage des denrées alimentaires se fait dans des jarres (*pithoi*) ou dans des amphores en terre cuite que l'on enterre partiellement dans le sol de la cave ou du cellier. La vaisselle d'usage courant, essentiellement en céramique, comprend tout un assortiment de récipients de cuisine (marmites, pots, bassines, salières, huiliers, boîtes), de vases à transporter ou à verser les liquides (hydries, cruches — *olpai* et *oinochoai* —, amphores, *pélikai*), de vases à mélanger le vin et l'eau (*dinoi* — chaudrons en terre cuite — jusque vers le milieu du v^e siècle, et surtout cratères — à colonnettes, à volutes, en calice, en cloche : cf. p. 63), de vases à boire (coupes, *skyphoi* — grands gobelets à deux anses horizontales —, calices, canthares — sortes de calices à deux anses verticales fines et hautes ; les verres n'existent pas), d'assiettes, de plats, d'écuelles, de bols. Il peut y avoir des récipients en bronze (chaudrons notamment, pour faire bouillir les liquides) que supporte un trépied de même métal. La vaisselle de tous les jours est le plus souvent en céramique commune ; celle des repas de fête est souvent peinte, selon la technique des figures rouges depuis la fin du vi^e siècle. Les riches possèdent aussi des services en métal (bronze et argent), dont l'éclat est imité, surtout à partir du début du iv^e siècle, par des vases en argile entièrement recouverts de

vernissés
duisent
et peut-être
géré, la
transpos
Poterie fi
buer à o
sur des
n'ignore
utilise qu

à tisser, accom-
u travail de la
le, peigne, épi-
e cuite à surface
mmes plaçaient
me protection
tes (les *pyxides*)
les accessoires
léjà les femmes,
à oiseaux sont

res se fait dans
phores en terre
ans le sol de la
ge courant, es-
l tout un assor-
nites, pots, bas-
es à transporter
ches — *olpai* et
vases à mélan-
en terre cuite —
surtout cratères
ce, en cloche :
pyphoi — grands
—, calices, can-
anses verticales
pas), d'assiettes,
avoir des réci-
ment, pour faire
répied de même
t le plus souvent
pas de fête est
figures rouges
èdent aussi
t l'éclat
de.

vernis noir. Beaucoup de vases en céramique repro-
duisent d'ailleurs les formes de récipients en métal,
et peut-être leur décor si, comme on l'a parfois sug-
géré, la technique des figures rouges sur fond noir
 transpose celle des décors dorés sur fond d'argent.
Poterie fine et vases en métal précieux peuvent contri-
buer à orner la maison, accrochés aux murs ou posés
sur des guéridons. Les couverts n'existent pas ; on
n'ignore ni le couteau ni la cuillère, mais on ne les
utilise que pour le service ; la fourchette est inconnue.

CHAPITRE III

ASPECTS DE LA VIE PRIVÉE

I. — La nourriture et la boisson

La majorité des Grecs de l'époque classique étaient sobres, à la fois sans doute par goût et par nécessité. Citadins et campagnards n'avaient évidemment pas les mêmes menus, et il est difficile de savoir ce que l'on mangeait en fonction du terroir, des saisons, des jours, des habitudes locales, des classes sociales, des âges notamment. L'on possède cependant d'assez nombreux renseignements sur la nourriture et la boisson potentielles du Grec moyen, ainsi que sur certains détails de cuisine, d'assaisonnement ou d'organisation des repas. Il y avait déjà au IV^e siècle, selon Platon (*Gorgias*, 518 b), des professionnels de la gastronomie.

Les Grecs de l'époque classique prenaient deux ou trois repas par jour : le petit déjeuner (*acratismos*), plus ou moins frugal, d'assez bon matin, le déjeuner (*ariston*), plutôt léger, vers midi, et le dîner (*deipnon*), plus copieux, à la tombée de la nuit ; certains, selon le traité hippocratique *Sur l'ancienne médecine* (§ 10-11), se contentaient de deux repas ; ils sautaient l'*ariston*. Quand on recevait des invités, le dîner pouvait se transformer en banquet suivi d'un *symposion* (une réunion festive de buveurs), ouverts seulement aux hommes qui, après s'être déchaussés et lavé les pieds, s'allongeaient sur des *klinai*, dans l'*andrôn* (cf. p. 49).

C'est sur le dîner
le mieux renseigné
une fois les parties
chaque *klinè* une
avec des portions
doigts ; les serviteurs
des convives ; alors
tant une prière, c'est
le *symposiarque* (cf.
de la fête : jeux, t.
(cf. p. 95).

Certains banquets
ou par telle ou telle
rie) se déroulent
rassemble dans un
sinier à préparer
restaurant, ni dans
dans la Grèce
gargotes apparues
croire Aristotele
(ou *syssities*) s'agit
par exemple à Athènes
plein exercice) dans
fameux brouet
assaisonnée au miel
Excepté lors des
les Grecs mangent
de chair animale
chèvre, chevreuil
lieu qu'à la suite
On mange aussi
cratique du *Roman*
du hérisson, du
qui n'est pas comestible
vée dans le vin
On prépare aussi
en témoigne par exemple
valiers. On man...

C'est sur le déroulement de ce repas convivial que nous sommes le mieux renseignés, par exemple par le *Banquet* de Xénophon : une fois les participants installés, les serviteurs apportent devant chaque *klinè* une table chargée de coupes de vin et de nourriture, avec des portions toutes préparées ; on mange assez vite, avec les doigts ; les serviteurs enlèvent les tables et font rincer les mains des convives ; alors on se couronne, on verse des libations en récitant une prière, on chante un hymne à Dionysos, on tire au sort le *symposiarque* (le chef du banquet) et on s'adonne aux plaisirs de la fête : jeux, boisson, discussion, musique, spectacles éventuels (cf. p. 95).

Certains banquets collectifs organisés par la cité ou par telle ou telle organisation de citoyens (*hétairie*) se déroulent selon le même cérémonial. On se rassemble dans un local public ou privé, où un cuisinier a préparé le repas ; on ne peut aller dans un restaurant, ni dans un café, car il n'en existe pas dans la Grèce classique ; il n'y a au mieux que des gargotes apparentées à nos estaminets, s'il faut en croire Aristophane. Ces repas collectifs périodiques (ou *syssities*) sont obligatoires dans certaines cités, par exemple à Sparte, où les Egaux (les citoyens de plein exercice) y savourent, entre autres mets, le fameux brouet noir, fait de sang et de viande de porc assaisonnée au sel et au vinaigre.

Excepté lors de tels banquets officiels ou privés, les Grecs mangent peu de viande. La consommation de chair animale (bœuf, veau, mouton, agneau, chèvre, chevreau, porc, porcelet) n'a en principe lieu qu'à la suite d'un sacrifice, d'une façon rituelle. On mange aussi parfois, à en croire le traité hippocratique du *Régime* (II, 46), du cheval, de l'âne, du hérisson, du renard et même du chien. La viande qui n'est pas consommée immédiatement est conservée dans le vin, le vinaigre ou le sel (*ibid.*, II, 56). On prépare aussi de la saucisse et du boudin, comme en témoigne par exemple Aristophane dans les *Cavaliers*. On mange volontiers des volailles (poules,

canards, oies, pigeons) et du gibier, surtout à la campagne, où l'on chasse le sanglier, le cerf, et plus encore le lièvre et les oiseaux (cailles, grives et perdrix, notamment) ; des marchands viennent proposer ce gibier sur l'agora des villes. On consomme aussi des œufs, bouillis ou frits, selon Aristote (*HA*, 560 *a*).

On apprécie les poissons, de mer, de lac ou de rivière, frais, ou fumés et salés, ou conservés dans la saumure. Aristophane vante la saveur des anguilles du lac Copais, que l'on mangeait volontiers enveloppées dans des feuilles de bettes.

Une liste de tarifs de poissons, qui figure sur une inscription lapidaire d'Akraiphia, en Béotie, montre qu'on achetait aussi, pour un prix modique, des brochets, des carpes et du menu fretin, auxquels on peut ajouter barbeaux, perches et vairons (mais pas de truites). Parmi les poissons de mer, le même texte mentionne le thon, que l'on faisait rôtir en tranches, la bonite (sorte de thon, que l'on pouvait faire cuire en papillotes dans des feuilles de figuier posées sur des braises), la raie, que l'on consommait cuite au four ou bouillie avec du fromage et du silphion, le turbot et le congre, en général préparés au court-bouillon avec des herbes, le chien de mer et la roussette, que l'on servait avec une vinaigrette ou une sauce, la brème de mer, le corb, le loup, le mullet, la murène, le labre, l'oblade, la baudroie, le violon de mer, l'orphie, la rascasse, le scare, l'ange, le rouget grondin, que l'on faisait rôtir avec des herbes, du fromage, de l'huile, du silphion et du vinaigre. D'autres sources nous parlent des sardines, des anchois et de la friture que consommaient volontiers les gens du peuple. Le succès des poissons est tel que des éleveurs d'anguilles et autres poissons d'eau douce aménagent des viviers (cf. Aristote, *HA*, 592 *a*), et que les potiers athéniens, puis italiotes, créent une forme spéciale de vases qu'on nomme plats à poissons, car ils ont la particularité d'être décorés de poissons et de coquillages.

Les Grecs recherchent en effet aussi les fruits de mer : poulpes, calmars, langoustes, crabes, crevettes, couteaux, pinnes, patelles, bigorneaux, oursins, actinies ou orties de mer, dont les meilleures sont les plus petites, selon Aristote (*HA*, 531 *b*), parfois huîtres et moules qu'on élève déjà en parcs ; on apprécie aussi les écrevisses.

Mais la base de
tuee par les végét
que l'on consomm
à base de grains no
et grillés (les chidr
Aristophane, Cave
bouillies ou de ga
par mouture après
de pain. L'élémen
classique est la n
de semoule d'org
du lait, du miel e
fraîche ou prépa
traité hippocrati
d'orge peut aussi
esclaves ou aux r
par excellence (c
ou sans levain, à
souvent la forme
blanc, car il peut
de son. Beauco
dont les Athéni
d'orge, faite à c
de froment, con
boulangier ; cert
préférence à l'
seul, trempé da
pagné, plus so
de légumes ou
brebis).

Les principaux l
tilles, pois chiches
les raves, les chou
ou céleri), et, par
le poireau ; les sala
d'huile et de vinaig
que l'on trouve da
un coin du jardi

Mais la base de l'alimentation grecque est constituée par les végétaux, et d'abord par les céréales, que l'on consomme soit sous forme de préparations à base de grains non moulus recueillis avant maturité et grillés (les *chidra* — sorte de féculé — qu'évoque Aristophane, *Cavaliers*, v. 806), soit sous forme de bouillies ou de galettes de farine de gruau (obtenue par mouture après grillage du grain), soit sous forme de pain. L'élément le plus typique de la nourriture classique est la *maza*, bouillie ou galette ou crêpe de semoule d'orge préalablement grillée, pétrie avec du lait, du miel et divers ingrédients, que l'on mange fraîche ou préparée d'avance, au témoignage du traité hippocratique du *Régime* (II, 40). La farine d'orge peut aussi servir à faire du pain, réservé aux esclaves ou aux rustres, du moins à Athènes. Le pain par excellence (*artos*) est obtenu par cuisson, avec ou sans levain, à partir de la farine fine du blé ; il a souvent la forme d'une galette et n'est pas forcément blanc, car il peut contenir une proportion importante de son. Beaucoup de Grecs de l'époque classique, dont les Athéniens, sont friands à la fois de *maza* d'orge, faite à domicile par les femmes, et de pain de froment, confectionné, du moins en ville, par le boulanger ; certains, tels les Spartiates, donnent leur préférence à l'orge. Ce pain peut être consommé seul, trempé dans du lait ou du vin pur, ou accompagné, plus souvent que de viande ou de poisson, de légumes ou de fromage (au lait de chèvre ou de brebis).

Les principaux légumes (cf. p. 20) sont les féculents (fèves, lentilles, pois chiches, vesces) dont on fait des purées, les raiforts, les raves, les choux, les cardons, les concombres, le *sélinon* (ache ou céleri), et, parmi les plantes à bulbe, l'oignon, l'ail, le muscari, le poireau ; les salades sont mangées crues, avec un assaisonnement d'huile et de vinaigre et un mélange de diverses herbes aromatiques que l'on trouve dans la garrigue (cf. p. 18), ou que l'on cultive dans un coin du jardin : cerfeuil, fenouil, coriandre, cumin, menthe,

pouliot, basilic, sarriette, marjolaine (ou origan), safran, thym, etc. Ces herbes entraient dans la composition de sauces, souvent à base d'huile.

La seule huile consommée est l'huile d'olive que l'on obtient en abondance dans la plupart des régions ; elle joue dans l'alimentation grecque un rôle très important, du fait de l'ignorance du beurre et du peu d'utilisation des autres graisses animales. On mange aussi beaucoup d'olives, vertes ou noires, confites dans la saumure, et de la pâte d'olives, ainsi que d'autres fruits, frais ou secs, selon les saisons : figues, raisins, pommes, coings, poires, grenades, noix, amandes, nèfles, mûres, baies diverses (notamment de myrte) ; on fait cuire à l'occasion des châtaignes et des glands. On consomme aussi des graines, selon le traité hippocratique du *Régime* (II, 45), notamment de millet, de lin et de sésame. Le miel, très prisé, sert de sucre et de confiture. Il entre dans la composition de nombreux gâteaux. La plupart des produits sont originaires du terroir, ou d'une région voisine ; rares encore sont les denrées exotiques, parmi lesquelles la plus prisée semble être le silphion (cf. p. 20), surtout utilisé comme condiment, à côté du sel (de mer), du vinaigre et du garum (sorte de liqueur de poisson, qui apparaît, semble-t-il, au v^e siècle) ; le poivre est en revanche ignoré.

Les paysans de Béotie passaient, aux yeux des Athéniens, pour de gros mangeurs. Il en était de même des athlètes, notamment des adeptes des sports de combat, dont beaucoup, à l'image d'Héraclès, leur patron, qui apparaît comme un goinfre dans le théâtre du v^e siècle, ingurgitaient des quantités prodigieuses de victuailles, tels Théagénès de Thasos et Milon de Crotone qui avaient, disait-on, dévoré à eux seuls, en un repas, l'un un taureau, l'autre vingt livres de viande et de pain ! Platon conseille au contraire, pour former l'élite des jeunes gens et « pour permettre au corps de rester en bonne condition », un régime à base de grillades, sans poisson ni « viandes à la casserole » ni « préparations culinaires à la mode syracusaine », c'est-à-dire avec des sauces et des condiments divers (*République*, 404 b-d). Cette diététique saine

est prônée dès le v^e siècle par Hérodicos de Sélymbrie, que mentionne Platon, et par les médecins hippocratiques, qui proposent des régimes en prenant pour principe que la santé résulte d'un équilibre entre l'alimentation et les exercices physiques. Le traité hippocratique du *Régime* analyse (II, 39-56) la valeur nutritive des aliments les plus courants. On peut estimer que la nourriture des Grecs de l'époque classique était globalement satisfaisante, assez riche en calories et convenable en vitamines, du moins en temps de paix.

La boisson la plus répandue est l'eau, que l'on préfère de source, mais que l'on est aussi content de trouver dans une citerne ou dans un puits. On boit aussi du lait, surtout de chèvre, et des breuvages dans lesquels l'eau joue un rôle important : infusions (par exemple de thym, selon Aristophane, *Paix*, v. 1169), décoctions d'orge, hydromel, *cycéon* (mélange d'eau, de farine d'orge précuite et de menthe, selon une recette en faveur dans les cérémonies éleusiniennes). Le vin, naturellement épais et fortement alcoolisé, ne se boit jamais pur : on procède dans le cratère (cf. p. 56) à un savant dosage d'eau et de vin avant de remplir les coupes. On rafraîchit volontiers le mélange en faisant flotter dans le cratère un *psykter*, vase en forme de toupie, rempli de neige ou d'eau glacée.

La préparation même du vin peut faire intervenir l'eau, notamment l'eau de mer, ainsi que divers autres ingrédients. Une fois la vendange faite, en automne, quand le raisin est très mûr, les grappes sont foulées dans des cuves puis passées au pressoir ; le moût est recueilli dans des jarres (les *pithoi*), enduites de poix, où on le laisse fermenter jusqu'au printemps suivant ; on le met alors dans des amphores, elles-mêmes enduites de poix, en y ajoutant un peu d'eau de mer et divers aromates (thym, menthe, cannelle, laurier, safran, miel, par exemple). On bouche soigneusement l'amphore, dans laquelle le vin pourra vieillir plus ou moins longtemps avant d'être

consommé sur place ou, s'il s'agit d'un grand cru, exporté, parfois fort loin, comme l'attestent par exemple les trouvailles d'amphores thasiennes, facilement identifiables grâce au timbre qu'elles portent sur une de leurs anses, à partir de la fin du ^v^e siècle, avec mention du nom de la cité (*Thasiôn*) à côté de celui d'un magistrat et d'un emblème attribué par celui-ci au fabricant de l'amphore.

La préparation du vin de Thasos se laisse ainsi reconstituer : les grappes « sont exposées au soleil cinq jours durant : elles flétrissent et se déshydratent. On les rince dans un mélange à parts égales de moût et de saumure, et elles attendent encore vingt-quatre heures sur l'aire du pressoir le foulage, qui se fait aux pieds. On ajoute enfin au jus du moût réduit au feu, ce qui augmente encore, comme dans notre chaptalisation, la teneur en sucre ; on obtient ainsi, après fermentation, un produit aussi fortement alcoolisé que le permet la vinification naturelle — un vin à 18° environ — avec, si l'on veut, un excès de sucre qui donne la douceur. Le vin de Thasos cuvait et se reposait ensuite dans les *pithoi* jusqu'au printemps » (F. Salviat), moment où on le mettait en amphores avec d'éventuels ingrédients (farine de froment, miel, fruits) qui lui donnaient un bouquet particulier. C'était un « vin de liqueur », un vin de luxe qui se buvait vieux et qui coûtait cher, au témoignage de Xénophon (*Banquet*, 4, 41). Les autres grands crus de l'époque classique sont ceux de Chios, de Lesbos, de Maronée, de Mendé (en Chalcidique), de Péparéthos (île des Sporades), de Thessalie (région de Magnésie) ainsi que les vins dits « biblin » et « pramniens » (dont il faut sans doute situer l'origine pour l'un en Thrace, pour l'autre à Icaros, dans les Cyclades). Des vins plutôt septentrionaux, donc, rouges ou blancs, pour la plupart doux et moelleux, parfois liquoreux, plus rarement secs. Il existe aussi un peu partout des productions locales que l'on consomme rapidement, en les conservant dans des outres.

Les autres alcools sont très rares : alcool de palme, attesté par Xénophon, sorte de bière (avec de l'orge fermentée), boisson au miel fermenté. Comme on ne sait pas pratiquer la distillation, on ne fabrique pas d'eau-de-vie ; l'alcool le plus fort est le vin, qui ne dépasse pas un maximum de 18°. Il ne faut donc pas imaginer les Grecs de l'époque classique en train de déguster un *ouzo*, un *raki* ou un *tsipouro*, pas plus

... pouvaient boire
... D'où l'importa
... Les femmes qui apprécia
... et à en croire Aristop
... le consummaien
... invétérés pourtant, s
... griser chez les fem
... de boisson, les
... en tout cas arrê
... mentaire.

II. — La vie sexuelle

À en juger par les peintures d
... pas non plus avoir d
... sexuelle : rapports hété
... positions les plus variée
... bestialité sont p
... surtout entre ± 550 et
... contemporaines ? Fanta
... commanditaire ? Les deux
... reflet de certains usages
... plutôt que de pra
... comiques, notamment
... à leurs personnages
... nombreuses sont les allusio
... donc plaire à un larg
... souvent présent
... de la lubricité. Qu' en
... dienne ?
... interdits moraux pesaie
... des relations sexuell
... comme l'atteste le
... masculine
... cararade

s'agit d'un grand amphore thasiennes, le timbre qu'elles portent à la fin du v^e siècle (Thasiôn) à côté d'un emblème attribué à l'amphore.

se laisse ainsi reconnaître cinq jours durant : elles se trouvent dans un mélange à partielles attendent encore un fouillage, qui se fait aux pieds du produit au feu, ce qui augmente la teneur en sucre, un produit aussi fortement sucré — un vin à 18° de sucre qui donne la douceur habituelle dans les *pinot* notamment où on le mettait en mets (farine de froment, miel, etc.) particulier. C'était un vin qui avait vieilli et qui coûtait cher (Muet, 4, 41). Les autres grands vins de Chios, de Lesbos, de Mède, de Péparéthos (île des Sporades) ainsi que les vins d'Attique, ont sans doute leur origine à Icaros, dans les Cyclades, rouges ou blancs, pour la plupart liquoreux, plus rarement secs, productions locales que l'on trouve servant dans des outres.

Les vins rares : alcool de palme, de bière (avec de l'orge fermenté). Comme on ne peut pas fort est le vin, qui ne se fait pas à 18°. Il ne faut donc pas confondre un *tsipouro*, pas plus

qu'ils ne pouvaient boire de café ou de thé ni fumer de cigarettes. D'où l'importance, pour les hommes, du *symposion* (cf. p. 95), où l'on buvait du vin en groupe. Les femmes qui appréciaient le don de Dionysos — et, à en croire Aristophane, il y en avait plus d'une — le consommaient en cachette. Peu d'ivrognes invétérés pourtant, semble-t-il, pas plus chez les hommes que chez les femmes, même si on se laissait souvent griser par ce seul euphorisant possible à l'occasion des *symposia*. Qu'il s'agisse de nourriture ou de boisson, les Grecs de l'époque classique ne sont en tout cas arrêtés par aucun tabou alimentaire.

II. — La vie sexuelle

A en juger par les peintures de vases, les Grecs ne semblent pas non plus avoir de tabous en matière de vie sexuelle : rapports hétéro- ou homosexuels dans les positions les plus variées, sodomie, fellation, masturbation, bestialité sont plus d'une fois représentés, surtout entre ± 550 et ± 450 . Illustration de mœurs contemporaines ? Fantasmés du peintre ou de son commanditaire ? Les deux à la fois, peut-être, avec reflet de certains usages de la jeunesse dorée athénienne plutôt que de pratiques générales. Les auteurs comiques, notamment Aristophane, prêtent volontiers à leurs personnages des propos salaces, et nombreuses sont les allusions obscènes, qui devaient donc plaire à un large public ; femmes et hommes sont souvent présentés comme hantés par le démon de la lubricité. Qu'en était-il dans la réalité quotidienne ?

Des interdits moraux pesaient sur certains aspects sociaux des relations sexuelles, notamment sur l'inceste, comme l'atteste la légende d'Édipe. L'homosexualité masculine a été initialement favorisée par une camaraderie militaire telle qu'elle se pratique

encore à Sparte et à Thèbes à l'époque classique, et qui comprend l'initiation du jeune homme par l'adulte dans tous les domaines. Elle n'a pas bonne presse dans les classes moyennes et populaires, quoique largement répandue dans le monde grec, surtout dans l'aristocratie. Les lois athéniennes du IV^e siècle, à en juger par le *Contre Timarque* d'Eschine, répriment la prostitution des adolescents et le proxénétisme à leur égard ; mais bien des hommes adultes savent s'attacher discrètement les faveurs d'un jeune homme qu'ils ont repéré, à la palestres par exemple.

Bien sûr, cet attachement n'est pas que charnel : *érase* (amant) et *éromène* (aimé) peuvent entretenir des sentiments d'amour (*éros*) profonds, sinon durables, et Eschine de déclarer dans le *Contre Timarque* (§ 137) : « Aimer des jeunes gens bien faits et de mœurs convenables, voilà le propre d'une âme sensible et généreuse. » Mais beaucoup de Grecs de l'époque classique auraient sans doute déjà souscrit à cette déclaration d'un personnage de Plutarque : « L'Amour pédérastique est comme un fils tard venu, né de parents trop vieux, un bâtard, un enfant des ténèbres, qui cherche à expulser l'Amour légitime, son aîné » (*Dialogue sur l'amour*, 751 f).

Il est pourtant vrai que les rapports entre hommes et femmes de l'époque classique sont loin d'être toujours présentés comme des relations vraiment amoureuses. Un texte célèbre du IV^e siècle fait dire à un plaideur athénien : « Nous avons les courtisanes en vue du plaisir, les concubines pour nous fournir les soins journaliers, les épouses pour qu'elles nous donnent des enfants légitimes et soient les gardiennes fidèles de notre intérieur » (Pseudo-Démosthène, *Contre Néaira*, 122). La vie sexuelle de l'homme serait donc partagée entre plusieurs partenaires féminins (les concubines étant sans doute des esclaves de la maison) et éventuellement un *éromène*. La prostitution féminine est non seulement tolérée, pourvu que son exercice ne trouble pas l'ordre public, mais même sacralisée en certains endroits, notamment à Corinthe, où il y avait dans le sanctuaire d'Aphrodite des *hiérodules* (esclaves sacrées) qui vendaient fort cher leurs charmes. Mais les grandes villes comptaient, à côté de courtisanes célèbres par leur beauté — telle au IV^e siècle Phryné, qui fut la maîtresse, entre autres, de l'orateur Hypéride et du sculpteur Praxitèle —, une majorité de prostituées de bas étage, qui exerçaient leur métier d'une façon indépendante ou dans des maisons closes.

Les rapports
création ? On pe
pressionnement récip
dans le théâtre
pour aussi porté
d'Aphrodite : il
telle la femme d
a écrit le discou
que, en l'absenc
jouissances solit
liques qui sont
vases peints ; m
l'époque classiq
n'était sans do
qu'ailleurs, mêm
de raison ne c
du couple.

Les jeunes filles
mariage, mais leu
qu'elles se marier
Celle des jeunes fi
précoce, sollicitée
vage et par les ho
quelle que soit la
expériences avec
qui se marient je

D'une faço
sique ne souha
avoir une de
devaient pas
que prononç
ment 656) : «
père, si ce n
que lui. » E
des naissanc
l'abstinence
sous conditio
épouse de

Les rapports conjugaux se limitaient-ils à la procréation ? On peut en douter quand on voit l'empressement réciproque des époux et des épouses dans le théâtre d'Aristophane. Les femmes passent pour aussi portées que les hommes sur les plaisirs d'Aphrodite : il arrive qu'elles prennent un amant, telle la femme de cet Euphilétos pour lequel Lysias a écrit le discours *Sur le meurtre d'Eratosthène*, ou que, en l'absence d'hommes, elles se procurent des jouissances solitaires au moyen de substituts phalliques qui sont plus d'une fois représentés sur des vases peints ; mais le saphisme n'est guère attesté à l'époque classique. En somme, l'équilibre des ménages n'était sans doute pas pire dans la Grèce classique qu'ailleurs, même si la pratique courante des mariages de raison ne contribuait pas toujours à l'harmonie du couple.

Les jeunes filles de condition libre restent vierges jusqu'à leur mariage, mais leur vie sexuelle commence en général tôt, puisqu'elles se marient le plus souvent très jeunes, vers 15-16 ans. Celle des jeunes filles de condition servile devait être encore plus précoce, sollicitées qu'elles étaient par leurs compagnons d'esclavage et par les hommes libres de la maisonnée. Les jeunes gens, quelle que soit leur condition, font sans doute leurs premières expériences avec des esclaves ou des prostituées. Rares sont ceux qui se marient jeunes.

D'une façon générale, les Grecs de l'époque classique ne souhaitent pas, pour des raisons économiques, avoir une descendance nombreuse, et beaucoup ne devaient pas être loin d'approuver cette phrase que prononçait un personnage de Ménandre (fragment 656) : « Il n'y a rien d'aussi malheureux qu'un père, si ce n'est un autre père qui a plus d'enfants que lui. » Essayait-on pour autant une régulation des naissances ? Les seuls moyens radicaux étaient l'abstinence sexuelle ou l'avortement, qui était licite sous condition de l'accord du mari, dans le cas d'une épouse de citoyen, et qu'Aristote conseille de pra-

tiquer assez tôt, « avant que le fœtus ait reçu la vie et le sentiment ». Y avait-il des astuces empiriques de contraception ? On peut l'imaginer, mais sans que nous ayons de précisions à ce sujet. On admettait aussi l'abandon des enfants et même, dans certaines cités, notamment à Sparte, on vouait à la mort ceux qui paraissaient de faible constitution.

La vie sexuelle des hommes était donc assez libre, d'autant plus que les maladies vénériennes étaient, semble-t-il, rares et en tout cas bénignes ; la syphilis était encore inconnue. Maints légumes, herbes et ingrédients passaient pour avoir des vertus aphrodisiaques ; plus d'un naïf devait en user sans modération.

Une stricte abstinence sexuelle était cependant prônée aux athlètes de compétition, dont un des modèles à partir du milieu du v^e siècle, Iccos de Tarente, qui était aussi un théoricien, « n'avait jamais, à ce qu'on raconte, approché aucune femme ni aucun jeune garçon pendant tout le temps où son entraînement était à son apogée, en raison de l'ambition qu'il avait d'être vainqueur », selon le témoignage de Platon (*Lois*, 840 a). Pour les contraindre à une telle abstinence, les entraîneurs pratiquaient sur les athlètes l'infibulation, bien attestée par des images de la céramique peinte, qui consistait en une sorte de ligature temporaire du pénis.

III. — La toilette, l'hygiène, la parure

Sur les vases attiques à figures rouges, trois objets apparaissent souvent ensemble, comme accrochés au mur, dans les scènes où l'on voit des jeunes gens : ce sont l'aryballe, l'éponge et le strigile, trois éléments fondamentaux de la toilette des Grecs de l'époque classique. Pour se laver, on se rince à grande eau, avec l'aide d'une éponge naturelle. Le savon n'existe pas, et les poudres que l'on utilise éventuellement, à base d'argile ou de potasse tirée de la cendre du bois, irritent les yeux, selon Aristophane (*Acharniens*, v. 18). On apprécie pour la toilette l'eau de pluie, donc de citerne, à laquelle le traité hippocra-

tique des
purificatrice
lécythe, co
laquelle on
exercice ph
huile à laq
ne pas avoi
pratiquer l
peau avec l
et on va se
onction. C'
homme de
tants de to
aussi soigné
pagne, mais
d'Olymthe
toilette n'é
excentrique

On se baig
les mains dan
cuvettes en m
les dents ? C'
gnage. Les ba
on avait l'hab
porte-monnaie
accroupies dan
Y avait-il des b
hellénistique ?

Dès le v^e
prix modiqu
certains, à
chaude, au
et 1045), et
tion sont de
type en sab
du mur. La
garçons de
salle est rés

CHAPITRE II

LE CADRE DE LA VIE PRIVÉE

I. – Le logement

Les rigueurs possibles du climat (cf. p. 14-17) ont fait que les Grecs de l'époque classique, moins insoucians de leur confort qu'on ne le dit parfois, n'ont pas négligé l'architecture domestique. Déjà Thucydide prête à Périclès des propos flatteurs sur les intérieurs athéniens des années 430. « Nous avons, dit-il, aménagé nos habitations avec goût, de sorte que notre vie quotidienne se déroule dans un lieu plaisant qui chasse les humeurs sombres » (II, 38). Démosthène, conscient d'une évolution qu'il déplore mais qu'il est bien forcé de constater, reprend plus d'une fois une comparaison qu'il exprime ainsi, vers 350, dans le discours Sur l'organisation financière (§ 29-30) :

« Les habitations privées de ceux qui étaient alors au pouvoir [dans la première moitié du V^e siècle] étaient si modestes... que la maison d'un Cimon, d'un Aristide, et en général des hommes illustres de ce temps-là paraît à chacun d'entre vous qui la connaît en rien plus somptueuse que celle de son voisin ; de nos jours, en revanche, certains responsables politiques se sont fait bâtir des maisons plus somptueuses que les édifices publics. »

Exagération d'orateur ? Peut-être, mais au IV^e siècle se développe une tendance à l'amélioration de l'habitat qui touche surtout, comme le suggère Démosthène, les plus riches citoyens, et qui est confirmée par les découvertes archéologiques.

Dans des villes grandes et anciennes, comme Athènes, on trouve toutes sortes de logements, selon les quartiers et selon le degré de fortune des occupants. De pauvres hères se contentent d'habitations troglodytes creusées au flanc de collines calcaires, ou de baraques adossées à des hauteurs rocheuses ou au rempart. Dans les quartiers populaires s'entassent des maisonnettes qui se limitent rarement à une pièce, comme à l'époque archaïque, mais plutôt à deux ou trois pièces au rez-de-chaussée, avec parfois une ou deux chambres exigües à l'étage, accessibles par un escalier extérieur en bois qui aboutit à un balcon en encorbellement sur la rue. Dans d'autres quartiers s'élèvent des maisons plus importantes ; un étage, accessible de l'intérieur, reproduit en partie la disposition du rez-de-chaussée ; il est réservé aux femmes et aux jeunes enfants, tandis que l'homme, ou les hommes – car un même toit abrite d'ordinaire enfants, parents et grands-parents – résident au rez-de-chaussée, derrière les pièces de réception. Souvent, à Athènes,

« dans le plus grand désordre les chambres se groupent et se glissent en comprimant leurs murs, en biaisant, pour occuper les surfaces irrégulières que délimitent les rues et les ruelles ; il semble qu'au V^e siècle encore l'angle droit soit loin d'imposer sa loi aux bâtisseurs de maisons » (R. Martin).

Des maisons à la structure plus régulière ont été retrouvées sur les sites d'Olynthe (fig. 5), de Colophon, de Kassopè (en Epire), de Thasos, notamment. Elles possèdent une cour intérieure hypèthre, carrée ou rectangulaire (l'*aulè*), qui constitue le pôle d'attraction de l'édifice. Le plan est de type paratactique : les pièces sont presque toutes indépendantes les unes des autres, mais disposées par rapport à cette cour sur laquelle s'ouvrent leurs portes. Le séjour (*diatétérion*), souvent constitué de deux pièces juxtaposées dont l'une, l'*oikos*, contient d'ordinaire un foyer et sert de salle à manger privée, peut être reliée à la cour par un vestibule, la *prostas* (par exemple à Priène et à Colophon) ou par un portique, la *pastas* (ainsi à Olynthe, à Erétrie, à Thasos, dans le quartier de la porte du Silène : fig. 6), habituellement orienté est-ouest de façon à être ouvert au sud comme le recommande Xénophon (*Mémoires*, 3, 8, 8-10) pour que le soleil d'hiver, bas sur l'horizon, puisse le traverser et ainsi éclairer et chauffer la salle de séjour ; le soleil d'été, plus proche du zénith, est au contraire arrêté par le toit du portique, qui laisse la salle dans l'ombre, donc dans une relative fraîcheur, surtout s'il y a un étage, comme ce semble avoir été souvent le cas. A partir du début du IV^e siècle, les maisons les plus vastes organisent leurs pièces autour d'une cour entourée de trois ou quatre galeries dont le toit est soutenu, en façade, par plusieurs supports (piliers ou colonnes), notamment à Olynthe, à Pella, à Erétrie ; les pièces principales ouvrent sur ces galeries ; c'est l'apparition de la maison à péristyle, appelée à un grand développement (fig. 5, à droite).

Dans tous les cas, la maison individuelle présente une façade presque aveugle au rez-de-chaussée ; la communication ne se fait que par le vestibule (le *prostoon*), souvent réduit à un couloir mais parfois gardé par un portier et assez vaste pour que l'on puisse s'y promener en devisant, quand il s'agit de la maison d'un des plus riches Athéniens du V^e siècle, Callias, évoquée par Platon dans le *Protagoras*. Il peut en revanche y avoir des fenêtres sur rue à l'étage, simples ou géminées, comme l'atteste par exemple le chœur des femmes dans les *Thesmophories* d'Aristophane (v. 797-799) : « Si nous nous penchons à une fenêtre, dit l'une d'elles en s'adressant ironiquement aux hommes, vous cherchez à contempler le fléau que nous sommes ; si par pudeur on se retire, tout un chacun est bien plus désireux encore de revoir le fléau se pencher... »

Le rez-de-chaussée des maisons les plus grandes comprend – outre les salles de séjour, la cour et le vestibule – une salle de réception réservée aux hommes (*l'andrôn*) et des pièces utilitaires : cuisine, cellier et éventuellement salle de bains, atelier, boutique, qui ouvrent sur la rue d'une façon indépendante. L'appartement des femmes (*gynécée*) et les chambres de la maisonnée se trouvent à l'étage, souvent limité à la moitié nord de la maison, de façon à ne pas empêcher les rayons du soleil de pénétrer dans la *pastas* ou dans les portiques du péristyle. Quand il y a une salle de bains, c'est là que se font les ablutions ; dans le cas contraire, on place une baignoire en sabot dans le coin d'une salle quelconque. Jamais encore de latrines ; pour satisfaire les besoins naturels, on utilise la rue ou un de terrain vague ou, comme le montre Aristophane, un pot de chambre (une *amis*), d'autant plus nécessaire si l'on habite en étage, car à partir du début du IV^e siècle on construit dans les grandes villes, notamment à Athènes, des immeubles à trois ou quatre niveaux dont les propriétaires, tel le banquier Pasion à l'époque d'Isocrate, louent les appartements, de deux ou trois pièces, selon des baux de durée variable (en moyenne cinq à dix ans). Et Eschine de préciser : « Nous appelons *synoikia* l'habitation que se partagent plusieurs locataires, et *oikia* [c'est-à-dire maison] celle dans laquelle habite une seule famille » (*Contre Timarque*, 124).

La stabilité de la maison est assurée par des fondations de pierre assez profondes qui s'élargissent par rapport aux murs pour former une semelle en saillie sur les deux parements de celui-ci, car, comme le fait remarquer Xénophon, « une maison ne serait bonne à rien si elle avait les parties hautes magnifiques sans que les soubassements fussent disposés comme il sied » (*De l'art équestre*, I, 2). Un socle de pierre plus ou moins haut (de 0,20 m à 1,60 m), épais en moyenne de ±0,40/0,50 m, constitue la base des murs, dont l'élévation est parfois aussi en pierre (ainsi, à Priène, jusqu'à la hauteur du plancher d'étage), mais le plus souvent en brique (crue ou, plus rarement, cuite), ou, dans les demeures les plus humbles, notamment dans les quartiers populaires d'Athènes, en pisé ou en torchis, faits « avec un mortier de paille et de boue », selon l'expression d'Aristote (*HA*, 612 b). Cela facilite la tâche des cambrioleurs que l'on nomme « perceurs de murs », car c'est en creusant un trou dans ce matériau peu résistant qu'ils pénètrent dans les maisons pour commettre leurs forfaits.

Intérieurement, les murs sont soit passés simplement à la chaux, soit recouverts d'un enduit susceptible d'être peint : à la fin du V^e siècle, Alcibiade, selon Plutarque, « séquestra le peintre Agatharkos jusqu'à ce qu'il eût décoré sa maison » (*Vie d'Alcibiade*, 16, 5) ; cela passa alors pour le caprice d'un impudent hors du commun, comme l'atteste le pseudo-Andocide (*Contre Alcibiade*, 17) ; mais bien vite on prit l'habitude des peintures murales, même si l'on ne faisait

pas forcément appel aux artistes de premier plan pour les exécuter, et, comme le montre l'exemple de Priène, des stucs en relief pouvaient représenter un décor architectural. Les sols du rez-de-chaussée sont le plus souvent en terre battue, notamment dans la cuisine, où ne règne guère, à en croire Aristote, une propreté méticuleuse : « Les vers de vase, écrit-il, se développent davantage et plus vite dans les endroits où se déposent toutes sortes de matières ; il s'en forme par exemple dans les cuisines... car la putréfaction y est plus prompte à s'opérer » (HA, 551 b). Seuls le péristyle et l'*andrôn* peuvent être parés de mosaïques de galets, qui font leur apparition au V^e siècle, à Olynthe notamment ; d'abord noires et blanches, elles deviennent polychromes au IV^e siècle et recherchent des effets picturaux ; dans l'*andrôn*, une bordure géométrique entoure d'ordinaire un médaillon (*embléma*) à décor figuré d'inspiration tantôt mythologique (ainsi Bellérophon monté sur Pégase en train de tuer la Chimère, à Olynthe, ou les Néréides apportant les armes d'Achille, à Erétrie), tantôt puisée dans la vie contemporaine (scènes de chasse au cerf et au lion à Pella). Les portes, l'escalier intérieur, la charpente, la galerie et les sols de l'étage sont en bois. La porte qui donne sur la rue est plus massive et équipée de moyens de fermeture efficaces (barres, verrous, serrures). Les fenêtres sont rares, plutôt petites, surtout du côté de la rue ; comme on ne connaît pas encore l'usage des vitres en verre translucide, elles ne peuvent être que grandes ouvertes ou fermées par des matériaux opaques (vantaux ou volets en bois, rideaux qui pouvaient servir aussi de portières pour les pièces intérieures). La toiture, en pente vers la cour intérieure ou à double pente, est en tuiles ; la couverture en terrasse existe aussi, dans les régions les plus méridionales.

L'alimentation en eau est souvent assurée par un puits, creusé dans la cour, ou par une citerne aux parois revêtues d'un enduit hydraulique. A défaut, l'on va s'approvisionner à une fontaine ou à un puits publics. L'évacuation des eaux usées du bain et de la cuisine, ainsi que des eaux de pluie, commence à se faire, au IV^e siècle, par des tuyaux en terre cuite qui les conduisent à l'égout, à un puisard ou à un caniveau de la rue. En l'absence de tels aménagements, on recueille les eaux usées dans des seaux que l'on vide dans la rue.

La disposition des maisons urbaines est quelque peu anarchique dans les villes anciennes ; les maisons sont mitoyennes, comme le montre par exemple une anecdote racontée par Thucydide (II, 3) : en 431, les habitants de Platées, en Béotie, attaqués de nuit par les Thébains, « se rassemblèrent secrètement en perçant les murs mitoyens de leurs maisons, de façon à ce qu'on ne les vît pas dans les rues de la ville ». Lorsqu'on reconstruit une de ces maisons, c'est en général en reprenant l'emplacement ancien, avec les mêmes murs périmétriques ; parfois une maison nouvelle englobe deux structures auparavant indépendantes, comme par exemple à

Thasos. Les villes nouvelles de l'époque classique intègrent, elles, les maisons dans un plan d'urbanisme hippodaméen (cf. p. 35), non sans une certaine souplesse : à Priène, par exemple, il y a de 4 à 10 maisons mitoyennes par îlots de 160 × 120 pieds (soit 47,20 × 35,40 m) ; la superficie de chaque maison varie entre ± 200 et 500 m². Chacune occupe une surface organisée conformément à des conceptions nouvelles, plus rationnelles (plan à pastas notamment ; cf. p. 46-47).

Dans les campagnes, on rencontre toutes sortes de logis, depuis la simple cabane de bergers jusqu'au manoir d'un riche propriétaire terrien. Au début de la guerre du Péloponnèse, les riches Athéniens, dit Thucydide (II, 65), se lamentaient « parce qu'ils avaient perdu leurs beaux domaines avec leurs constructions et leurs installations coûteuses », détruits par les Spartiates qui avaient envahi l'Attique. Pas de châteaux ni de résidences secondaires, mais des fermes, aussi bien en Attique qu'en Cyrénaïque ou en Chersonèse taurique, par exemple, au milieu des exploitations agricoles.

Le cœur de la ferme est la cour, beaucoup plus vaste que dans les maisons urbaines. Le bâtiment réservé à l'habitation comprend une grande salle au milieu de laquelle se trouve un foyer et, derrière cette pièce, une salle de réunion entourée de chambres à coucher ; l'étage est occupé par des greniers. Sur les autres cotées de la cour prennent place l'écurie, l'étable, le cellier, le *pyrgos* (la tour, dont un des rôles était sans doute de servir de grange), les hangars, le pressoir à huile et le corps de logis des esclaves. Dans la cour est creusé le puits, qui voisine parfois avec une mare ou un tas de fumier et avec des appentis sous lesquels dort une partie du bétail, notamment les animaux de basse-cour.

Pour loger les étrangers de passage, pas plus les villes que les campagnes ne disposent de véritables hôtels. L'existence d'auberges est bien attestée, mais il semble qu'il s'agisse de taudis où grouillent les punaises, du moins si l'on en croit Aristophane (par exemple dans les *Grenouilles*, v. 115). Quand on voyage par mer, mieux vaut dormir sur des paillasses ou des tapis à bord du bateau, même si celui-ci jette l'ancre dans un port pendant la nuit. Si l'on se déplace par voie de terre, il y a la solution, au demeurant alors très naturelle, de demander l'hospitalité à un indigène. Lorsqu'on se rend en pèlerinage dans un grand sanctuaire, comme Olympie, on peut profiter, au moment des fêtes, d'un hébergement sous la tente – et aussi de repas gratuits – organisés par quelque mécène soucieux de s'attirer les faveurs de ses contemporains, tels Cimon ou Thémistocle, au témoignage de Plutarque (*Vie de Thémistocle*, 5, 4). Les concurrents logent aussi sous la tente ; quand ils sont célèbres, ils bénéficient de tentes d'apparat que dressent pour eux leurs concitoyens ou des ressortissants d'autres cités. Les

soldats s'abritent aussi sous des tentes lors des campagnes militaires. Ce n'est que vers la fin du IV^e siècle que sont construites les premières hôtelleries dans certains sanctuaires : ainsi le vaste Léonidaion d'Olympie (74 × 80 m), financé vers 330 par l'architecte Léonidas de Naxos, avec ses cours et ses colonnades. Signe des temps : l'habitat grec a gagné progressivement en luxe et en confort au cours de l'époque classique.

II. Aménagements intérieurs, mobilier, vaisselle

Cette tendance se manifeste aussi dans les aménagements intérieurs du logement. Nous avons déjà parlé des enduits muraux et des mosaïques ; les enduits peuvent être remplacés par des tapisseries, les mosaïques par des tapis, dont sans doute elles procèdent. Eclairage et chauffage ne semblent guère, eux, faire de progrès. On les confie autant que possible au soleil, mais si celui-ci est insuffisant, on a recours, pour s'éclairer, à des lampes à huile en terre cuite ou en bronze, qui peuvent être fixées sur un candélabre, posées dans une niche ou sur une tablette, ou portées à la main, et pour se chauffer, à des braseros et à des foyers, fixes ou mobiles, qu'alimente du charbon de bois. On ne construit pas encore de cheminées mais, pour permettre l'évacuation de la fumée et l'aération de l'*oikos*, on intègre dans la toiture au moins une tuile à *opaion* (ouverture rectangulaire ou circulaire, de ± 0,25 m de diamètre dans le second cas). Pour la cuisine, on utilise des réchauds en terre cuite, souvent tripodes, que l'on place dans la cour ou sous le portique ; quand la cuisson d'un plat est terminée, on peut le tenir au chaud sur le foyer de l'*oikos*, qui contribue au chauffage de la pièce et répond à une fonction pratique (conserver le feu) et religieuse (culte familial). Dans la cour se dresse toujours un autel, souvent consacré à Zeus protecteur ; dans le vestibule deux ou plusieurs niches abritent des statuettes et des figurines de divers dieux, notamment Hermès ; devant la porte il y a parfois un autel, ainsi qu'une inscription ou un relief à fonction apotropaïque (pour détourner le mauvais sort) ; à Olynthe s'ajoute souvent un texte donnant le nom du propriétaire, ainsi que la date et le prix d'achat de la maison.

Le mobilier est dans l'ensemble assez simple. Les pauvres couchent sur des paillasses ou des peaux de bêtes empilées ; ils s'assoient par terre, sur des nattes ou des couvertures. Les moins pauvres dorment sur des lits faits d'un cadre soutenu par quatre pieds droits plus ou moins ouvragés, le tout d'ordinaire en bois, parfois en bronze ou en fer ; des sangles de cuir jouent le rôle de sommier, des peaux ou une paillasse celui de matelas ; les riches ont parfois de vrais matelas, bourrés de feuilles ou d'étoffes moelleuses. Les Grecs de l'époque classique ne connaissent pas l'usage des draps, mais ils emploient volontiers couvertures et oreillers, que l'on retrouve, accompagnés de coussins, sur le lit de banquet (la *klinè*), sans doute doté d'un

sommier plus dur, peut-être en bois. L'*andrôn*, où se succèdent les *klinai* disposées en II le long des murs, sur une plateforme d'ordinaire surélevée, accueille aussi des tables (*trapezai*), petites et mobiles, tripodes ou tétrapodes, rectangulaires ou rondes (à partir du IV^e siècle), et placées devant chaque *klinè*. Des escabeaux facilitent l'installation des convives sur ces *klinai*. Des brûle-parfums (*thymiateria*) exhalent des odeurs suaves.

Dans les pièces de séjour se trouvent aussi quelques tables, pour les repas privés, et quelques sièges, d'ordinaire en bois, parfois recouverts d'une peau ou d'un coussin : fauteuils d'apparat à haut dossier droit (trônes), devenus assez rares et réservés aux riches (par exemple Alcibiade) ; chaises (*klismoï*) à dossier arrondi, plus ou moins haut, et à pieds incurvés, tabourets (*diphroï*) à pieds droits, ouvragés ou non, de section ronde ou carrée, pliants (*diphroï ocladiaï*) à l'armature en bois, au dessus en toile ou en cuir et aux pieds le plus souvent en forme de patte de lion ou de sabot de cervidé ; plus rares sont les tabourets parallépipédiques. Un coffre bas peut souvent aussi servir de banquette.

En l'absence d'armoires et de buffets, le meuble de rangement par excellence est en effet le coffre à couvercle plat (*larnax*), le plus souvent en bois, avec éventuellement un placage de bois rare sur un bois plus commun et des incrustations d'ivoire, d'écaille de tortue ou de métal précieux. Le coffre qui contient des objets de valeur et qui fait office de coffre-fort doit être conservé, selon Xénophon, dans la chambre conjugale (le *thamos*). Lits, sièges, coffres, escabeaux des V^e et IV^e siècles nous sont connus par d'innombrables exemplaires dessinés sur des vases à figures rouges ou sculptés sur des reliefs contemporains ; plus rares sont des modèles réduits en bronze ou en terre cuite.

La salle de bain peut être équipée d'une baignoire en sabot (v. p. 69) et d'une vasque à ablutions ; on y laisse les objets de toilette : éponges, strigiles, miroirs, rasoirs, vases à parfum – aryballes, alabastres, lécythes –, accessoires divers que l'on accroche aux murs ou que l'on place sur des étagères. Il y avait aussi des étagères dans les cuisines et peut-être dans d'autres pièces.

Dans la gynécée se dresse le métier à tisser, accompagné des instruments nécessaires au travail de la laine : corbeille, fuseaux, quenouille, peigne, *épinétron* – sorte de tuile courbe en terre cuite à surface supérieure striée en écaille, que les femmes plaçaient sur leur cuisse comme support et comme protection quand elles cardaient la laine. Des boîtes (les *pyxides*) contiennent les fards, les poudres et les accessoires pour soins de beauté qu'accumulent déjà les femmes, à en croire Aristophane. Des cages à oiseaux sont parfois accrochées aux murs.

Le stockage des denrées alimentaires se fait dans des jarres (*pithoi*) ou dans des amphores en terre cuite que l'on enterre partiellement dans le sol de la cave ou du cellier. La vaisselle d'usage courant, essentiellement en céramique, comprend tout un assortiment de récipients de cuisine (marmites, pots, bassines, salières, huiliers, boîtes), de vases à transporter ou à verser les liquides (hydries, cruches – *olpai* et *oinochaai* –, amphores, *pélikai*), de vases à mélanger le vin et l'eau (*dinoi* – chaudrons en terre cuite – jusque vers le milieu du V^e siècle, et surtout cratères – à colonnettes, à volutes, en calice, en cloche : cf. p. 63), de vases à boire (coupes, *skyphoi* – grands gobelets à deux anses horizontales –, calices, canthares – sortes de calices à deux anses verticales fines et hautes ; les verres n'existent pas), d'assiettes, de plats, d'écuelles, de bols. Il peut y avoir des récipients en bronze (chaudrons notamment, pour faire bouillir les liquides) que supporte un trépied de même métal. La vaisselle de tous les jours est le plus souvent en céramique commune ; celle des repas de fête est souvent peinte, selon la technique des figures rouges depuis la fin du VI^e siècle. Les riches possèdent aussi des services en métal (bronze et argent), dont l'éclat est imité, surtout à partir du début du IV^e siècle, par des vases en argile entièrement recouverts de vernis noir. Beaucoup de vases en céramique reproduisent d'ailleurs les formes de récipients en métal, et peut-être leur décor si, comme on l'a parfois suggéré, la technique des figures rouges sur fond noir transpose celle des décors dorés sur fond d'argent. Poterie fine et vases en métal précieux peuvent contribuer à orner la maison, accrochés aux murs ou posés sur des guéridons. Les couverts n'existent pas ; on n'ignore ni le couteau ni la cuillère, mais on ne les utilise que pour le service ; la fourchette est inconnue.

CHAPITRE III

ASPECTS DE LA VIE PRIVÉE

I. – La nourriture et la boisson

La majorité des Grecs de l'époque classique étaient sobres, à la fois sans doute par goût et par nécessité. Citadins et campagnards n'avaient évidemment pas les mêmes menus, et il est difficile de savoir ce que l'on mangeait en fonction du terroir, des saisons, des jours, des habitudes locales, des classes sociales, des âges notamment. L'on possède cependant d'assez nombreux renseignements sur la nourriture et la boisson potentielles du Grec moyen, ainsi que sur certains détails de cuisine, d'assaisonnement ou d'organisation des repas. Il y avait déjà au IV^e siècle, selon Platon (*Gorgias*, 518b), des professionnels de la gastronomie.

Les Grecs de l'époque classique prenaient deux ou trois repas par jour : le petit déjeuner (*acratismos*), plus ou moins frugal, d'assez bon matin, le déjeuner (*ariston*), plutôt léger, vers

midi, et le dîner (*deipnon*), plus copieux, à la tombée de la nuit ; certains, selon le traité hippocratique *Sur l'ancienne médecine* (§ 10-11), se contentaient de deux repas ; ils sautaient l'*ariston*. Quand on recevait des invités, le dîner pouvait se transformer en banquet suivi d'un *symposion* (une réunion festive de buveurs), ouverts seulement aux hommes qui, après s'être déchaussés et lavé les pieds, s'allongeaient sur des *klinai*, dans l'*andrôn* (cf. p. 49).

C'est sur le déroulement de ce repas convivial que nous sommes le mieux renseignés, par exemple par le *Banquet* de Xénophon : une fois les participants installés, les serviteurs apportent devant chaque *klinè* une table chargée de coupes de vin et de nourriture, avec des portions toutes préparées ; on mange assez vite, avec les doigts ; les serviteurs enlèvent les tables et font rincer les mains des convives ; alors on se couronne, on verse des libations en récitant une prière, on chante un hymne à Dionysos, on tire au sort le *symposiarque* (le chef du banquet) et on s'adonne aux plaisirs de la fête : jeux, boisson, discussion, musique, spectacles éventuels (cf. p. 95).

Certains banquets collectifs organisés par la cité ou par telle ou telle organisation de citoyens (*hétairie*) se déroulent selon le même cérémonial. On se rassemble dans un local public ou privé, où un cuisinier a préparé le repas ; on ne peut aller dans un restaurant, ni dans un café, car il n'en existe pas dans la Grèce classique ; il n'y a au mieux que des gargotes apparentées à nos estaminets, s'il faut en croire Aristophane. Ces repas collectifs périodiques (ou *syssties*) sont obligatoires dans certaines cités, par exemple à Sparte, où les Égaux (les citoyens de plein exercice) y savourent, entre autres mets, le fameux brouet noir, fait de sang et de viande de porc assaisonnée au sel et au vinaigre.

Excepté lors de tels banquets officiels ou privés, les Grecs mangent peu de viande. La consommation de chair animale (bœuf, veau, mouton, agneau, chèvre, chevreau, porc, porcelet) n'a en principe lieu qu'à la suite d'un sacrifice, d'une façon rituelle. On mange aussi parfois, à en croire le traité hippocratique du *Régime* (II, 46), du cheval, de l'âne, du hérisson, du renard et même du chien. La viande qui n'est pas consommée immédiatement est conservée dans le vin, le vinaigre ou le sel (*ibid.*, II, 56). On prépare aussi de la saucisse et du boudin, comme en témoigne par exemple Aristophane dans les *Cavaliers*. On mange volontiers des volailles (poules, canards, oies, pigeons) et du gibier, surtout à la campagne, où l'on chasse le sanglier, le cerf, et plus encore le lièvre et les oiseaux (cailles, grives et perdrix, notamment) ; des marchands viennent proposer ce gibier sur l'agora des villes. On consomme aussi des œufs, bouillis ou frits, selon Aristote (*HA*, 560 a).

On apprécie les poissons, de mer, de lac ou de rivière, frais, ou fumés et salés, ou conservés dans la saumure. Aristophane vante la saveur des anguilles du lac Copais, que l'on mangeait volontiers enveloppées dans des feuilles de bettes.

Une liste de tarifs de poissons, qui figure sur une inscription lapidaire d'Akraiphia, en Béotie, montre qu'on achetait aussi, pour un prix modique, des brochets, des carpes et du menu fretin, auxquels on peut ajouter barbeaux, perches et vairons (mais pas de truites). Parmi les poissons de mer, le même texte mentionne le thon, que l'on faisait rôtir en tranches, la bonite (sorte de thon, que l'on pouvait faire cuire en papillotes dans des feuilles de figuier posées sur des braises), la raie, que l'on consommait cuite au four ou bouillie avec du fromage et du silphion, le turbot et le congre, en général préparés au court-bouillon avec des herbes, le chien de mer et la roussette, que l'on servait avec une vinaigrette ou une sauce, la brême de mer, le corb, le loup, le mulot, la murène, le labre, l'oblade, la baudroie, le violon de mer, l'orphie, la rascasse, le scare, l'ange, le rouget grondin, que l'on faisait rôtir avec des herbes, du fromage, de l'huile, du silphion et du vinaigre. D'autres sources nous parlent des sardines, des anchois et de la friture que consommaient volontiers les gens du peuple. Le succès des poissons est tel que des éleveurs d'anguilles et autres poissons d'eau douce aménagent des viviers (cf. Aristote, *HA*, 592 a), et que les potiers athéniens, puis italiotes, créent une forme spéciale de vases qu'on nomme plats à poissons, car ils ont la particularité d'être décorés de poissons et de coquillages.

Les Grecs recherchent en effet aussi les fruits de mer : poulpes, calmars, langoustes, crabes, crevettes, couteaux, pinnes, patelles, bigorneaux, oursins, actinies ou orties de mer, dont les meilleures sont les plus petites, selon Aristote (*HA*, 531 b), parfois huîtres et moules qu'on élève déjà en parcs ; on apprécie aussi les écrevisses.

Mais la base de l'alimentation grecque est constituée par les végétaux, et d'abord par les céréales, que l'on consomme soit sous forme de préparations à base de grains non moulus recueillis avant maturité et grillés (les *chidra* – sorte de fécule – qu'évoque Aristophane, *Cavaliers*, v. 806), soit sous forme de bouillies ou de galettes de farine de gruau (obtenue par mouture après grillage du grain), soit sous forme de pain. L'élément le plus typique de la nourriture classique est la *maza*, bouillie ou galette ou crêpe de semoule d'orge préalablement grillée, pétrie avec du lait, du miel et divers ingrédients, que l'on mange fraîche ou préparée d'avance, au témoignage du traité hippocratique du *Régime* (II, 40). La farine d'orge peut aussi servir à faire du pain, réservé aux esclaves ou aux rustres, du moins à Athènes. Le pain par excellence (*artos*) est obtenu par cuisson, avec ou sans levain, à partir de la farine fine du blé ; il a souvent la forme d'une galette et n'est pas forcément blanc, car il peut contenir une

proportion importante de son. Beaucoup de Grecs de l'époque classique, dont les Athéniens, sont friandes à la fois de *maza* d'orge, faite à domicile par les femmes, et de pain de froment, confectionné, du moins en ville par le boulanger ; certains, tels les Spartiates, donnent leur préférence à l'orge. Ce pain peut être consommé seul, trempé dans du lait ou du vin pur, ou accompagné, plus souvent que de viande ou de poisson de légumes ou de fromage (au lait de chèvre ou de brebis).

Les principaux légumes (cf. p. 20) sont les féculents (fèves, lentilles, pois chiches, vesces) dont on fait des purées, les raiforts, les raves, les choux, les cardons, les concombres, le *sélinon* (ache ou céleri), et, parmi les plantes à bulbe, l'oignon, l'ail, le muscari, le poireau ; les salades sont mangées crues, avec un assaisonnement d'huile et de vinaigre et un mélange de diverses herbes aromatiques que l'on trouve dans la garrigue (cf. p. 18), ou que l'on cultive dans un coin du jardin : cerfeuil, fenouil, coriandre, cumin, menthe, pouliot, basilic, sarriette, marjolaine (ou origan), safran, thym, etc. Ces herbes entraient dans la composition de sauces, souvent à base d'huile.

La seule huile consommée est l'huile d'olive que l'on obtient en abondance dans la plupart des régions ; elle joue dans l'alimentation grecque un rôle très important, du fait de l'ignorance du beurre et du peu d'utilisation des autres graisses animales. On mange aussi beaucoup d'olives, vertes ou noires, confites dans la saumure, et de la pâte d'olives, ainsi que d'autres fruits, frais ou secs, selon les saisons : figues, raisins, pommes, coings, poires, grenades, noix, amandes, nèfles, mûres, baies diverses (notamment de myrte) ; on fait cuire à l'occasion des châtaignes et des glands. On consomme aussi des graines, selon le traité hippocratique du *Régime* (II, 45), notamment de millet, de lin et de sésame. Le miel, très prisé, sert de sucre et de confiture. Il entre dans la composition de nombreux gâteaux. La plupart des produits sont originaires du terroir, ou d'une région voisine ; rares encore sont les denrées exotiques, parmi lesquelles la plus prisée semble être le silphion (cf. p. 20), surtout utilisé comme condiment, à côté du sel (de mer), du vinaigre et du garum (sorte de liqueur de poisson, qui apparaît, semble-t-il, au V^e siècle) ; le poivre est en revanche ignoré.

Les paysans de Béotie passaient, aux yeux des Athéniens, pour de gros mangeurs. Il en était de même des athlètes, notamment des adeptes des sports de combat, dont beaucoup, à l'image d'Héraclès, leur patron, qui apparaît comme un goinfre dans le théâtre du V^e siècle, ingurgitaient des quantités prodigieuses de victuailles, tels Théagénès de Thasos et Milon de Crotone qui avaient, disait-on, dévoré à eux seuls, en un repas, l'un un taureau, l'autre vingt livres de viande et de pain ! Platon conseille au contraire, pour former l'élite des jeunes gens et

« pour permettre au corps de rester en bonne condition », un régime à base de grillades, sans poisson ni « viandes à la casserole » ni « préparations culinaires à la mode syracusaine », c'est-à-dire avec des sauces et des condiments divers (*République*, 404 b-d). Cette diététique saine est prônée dès le V^e siècle par Hérodicos de Sélymbrie, que mentionne Platon, et par les médecins hippocratiques, qui proposent des régimes en prenant pour principe que la santé résulte d'un équilibre entre l'alimentation et les exercices physiques. Le traité hippocratique du *Régime* analyse (II, 39-56) la valeur nutritive des aliments les plus courants. On peut estimer que la nourriture des Grecs de l'époque classique était globalement satisfaisante, assez riche en calories et convenable en vitamines, du moins en temps de paix.

La boisson la plus répandue est l'eau, que l'on préfère de source, mais que l'on est aussi content de trouver dans une citerne ou dans un puits. On boit aussi du lait, surtout de chèvre, et des breuvages dans lesquels l'eau joue un rôle important : infusions (par exemple de thym, selon Aristophane, *Paix*, v. 1169), décoctions d'orge, hydromel, *cycéon* (mélange d'eau, de farine d'orge précuite et de menthe, selon une recette en faveur dans les cérémonies éleusiniennes). Le vin, naturellement épais et fortement alcoolisé, ne se boit jamais pur : on procède dans le cratère (cf. p. 56) à un savant dosage d'eau et de vin avant de remplir les coupes. On rafraîchit volontiers le mélange en faisant flotter dans le cratère un *psykter*, vase en forme de toupie, rempli de neige ou d'eau glacée.

La préparation même du vin peut faire intervenir l'eau, notamment l'eau de mer, ainsi que divers autres ingrédients. Une fois la vendange faite, en automne, quand le raisin est très mur, les grappes sont foulées dans des cuves puis passées au pressoir ; le moût est recueilli dans des jarres (les *pitthoi*), enduites de poix, où on le laisse fermenter jusqu'au printemps suivant ; on le met alors dans des amphores, elles-mêmes enduites de poix, en y ajoutant un peu d'eau de mer et divers aromates (thym, menthe, cannelle, laurier, safran, miel, par exemple). On bouche soigneusement l'amphore, dans laquelle le vin pourra vieillir plus ou moins longtemps avant d'être consommé sur place ou, s'il s'agit d'un grand cru, exporté, parfois fort loin, comme l'attestent par exemple les trouvailles d'amphores thasiennes, facilement identifiables grâce au timbre qu'elles portent sur une de leurs anses, à partir de la fin du V^e siècle, avec mention du nom de la cité (*Thasiôn*) à côté de celui d'un magistrat et d'un emblème attribué par celui-ci au fabricant de l'amphore.

La préparation du vin de Thasos se laisse ainsi reconstituer : les grappes « sont exposées au soleil cinq jours durant : elles flétrissent et se déshydratent. On les rince dans un mélange à parts égales de moût et de saumure, et elles attendent encore vingt-quatre heures sur l'aire du

pressoir le foulage, qui se fait aux pieds. On ajoute enfin au jus du moût réduit au feu, ce qui augmente encore, comme dans notre chaptalisation, la teneur en sucre ; on obtient ainsi, après fermentation, un produit aussi fortement alcoolisé que le permet la vinification naturelle – un vin à 18° environ – avec, si l'on veut, un excès de sucre qui donne la douceur. Le vin de Thasos cuvait et se reposait ensuite dans les pithoi jusqu'au printemps » (F. Salviat), moment où on le mettait en amphores avec d'éventuels ingrédients (farine de froment, miel, fruits) qui lui donnaient un bouquet particulier. C'était un « vin de liqueur », un vin de luxe qui se buvait vieux et qui coûtait cher, au témoignage de Xénophon (*Banquet*, 4, 41). Les autres grands crus de l'époque classique sont ceux de Chios, de Lesbos, de Maronée, de Mendé (en Chalcidique), de Péparéthos (île des Sporades), de Thessalie (région de Magnésie) ainsi que les vins dits « biblin » et « pramnien » (dont il faut sans doute situer l'origine pour l'un en Thrace, pour l'autre à Icaros, dans les Cyclades). Des vins plutôt septentrionaux, donc, rouges ou blancs, pour la plupart doux et moelleux, parfois liquoreux, plus rarement secs. Il existe aussi un peu partout des productions locales que l'on consomme rapidement, en les conservant dans des outres.

Les autres alcools sont très rares : alcool de palme, attesté par Xénophon, sorte de bière (avec de l'orge fermentée), boisson au miel fermenté. Comme on ne sait pas pratiquer la distillation, on ne fabrique pas d'eau-de-vie ; l'alcool le plus fort est le vin, qui ne dépasse pas un maximum de 18°. Il ne faut donc pas imaginer les Grecs de l'époque classique en train de déguster un *ouzo*, un *raki* ou un *tsipouro*, pas plus qu'ils ne pouvaient boire de café ou de thé ni fumer de cigarettes. D'où l'importance, pour les hommes, du *symposion* (cf. p. 95), où l'on buvait du vin en groupe. Les femmes qui appréciaient le don de Dionysos – et, à en croire Aristophane, il y en avait plus d'une – le consommaient en cachette. Peu d'ivrognes invétérés pourtant, semble-t-il, pas plus chez les hommes que chez les femmes, même si on se laissait souvent griser par ce seul euphorisant possible à l'occasion des *symposia*. Qu'il s'agisse de nourriture ou de boisson, les Grecs de l'époque classique ne sont en tout cas arrêtés par aucun tabou alimentaire.

II. – La vie sexuelle

A en juger par les peintures de vases, les Grecs ne semblent pas non plus avoir de tabous en matière de vie sexuelle : rapports hétéro- ou homosexuels dans les positions les plus variées, sodomie, fellation, masturbation, bestialité sont plus d'une fois représentés, surtout entre ± 550 et ± 450. Illustration de mœurs contemporaines ? Fantasmes du peintre ou de son commanditaire ? Les deux à la fois, peut-être, avec reflet de certains usages de la jeunesse dorée athénienne plutôt que de pratiques générales. Les auteurs comiques, notamment Aristophane,

prêtent volontiers à leurs personnages des propos salaces, et nombreuses sont les allusions obscènes, qui devaient donc plaire à un large public ; femmes et hommes sont souvent présentés comme hantés par le démon de la lubricité. Qu'en était-il dans la réalité quotidienne ?

Des interdits moraux pesaient sur certains aspects sociaux des relations sexuelles, notamment sur l'inceste, comme l'atteste la légende d'Œdipe. L'homosexualité masculine a été initialement favorisée par une camaraderie militaire telle qu'elle se pratique encore à Sparte et à Thèbes à l'époque classique, et qui comprend l'initiation du jeune homme par l'adulte dans tous les domaines. Elle n'a pas bonne presse dans les classes moyennes et populaires, quoique largement répandue dans le monde grec, surtout dans l'aristocratie. Les lois athéniennes du IV^e siècle, à en juger par le *Contre Timarque* d'Eschine, répriment la prostitution des adolescents et le proxénétisme à leur égard ; mais bien des hommes adultes savent s'attacher discrètement les faveurs d'un jeune homme qu'ils ont repéré, à la palestre par exemple.

Bien sûr, cet attachement n'est pas que charnel : *érase* (amant) et *éromène* (aimé) peuvent entretenir des sentiments d'amour (éros) profonds, sinon durables, et Eschine de déclarer dans le *Contre Timarque* (§ 137) : « Aimer des jeunes gens bien faits et de mœurs convenables, voilà le propre d'une âme sensible et généreuse. » Mais beaucoup de Grecs de l'époque classique auraient sans doute déjà souscrit à cette déclaration d'un personnage de Plutarque : « L'Amour pédérastique est comme un fils tard venu, né de parents trop vieux, un bâtard, un enfant des ténèbres, qui cherche à expulser l'Amour légitime, son aîné » (*Dialogue sur l'amour*, 751 f).

Il est pourtant vrai que les rapports entre hommes et femmes de l'époque classique sont loin d'être toujours présentés comme des relations vraiment amoureuses. Un texte célèbre du IV^e siècle fait dire à un plaideur athénien : « Nous avons les courtisanes en vue du plaisir, les concubines pour nous fournir les soins journaliers, les épouses pour qu'elle nous donnent des enfants légitimes et soient les gardiennes fidèles de notre intérieur » (Pseudo-Démosthène, *Contre Néaira*, 122). La vie sexuelle de l'homme serait donc partagée entre plusieurs partenaires féminins (les concubines étant sans doute des esclaves de la maisonnée) et éventuellement un *éromène*. La prostitution féminine est non seulement tolérée, pourvu que son exercice ne trouble pas l'ordre public, mais même sacralisée en certains endroits, notamment à Corinthe, où il y avait dans le sanctuaire d'Aphrodite des *hiérodoules* (esclaves sacrées) qui vendaient fort cher leurs charmes. Mais les grandes villes comptaient, à côté de courtisanes célèbres par leur beauté – telle au IV^e siècle Phryné, qui fut la maîtresse, entre autres, de l'orateur Hypéride et du sculpteur Praxitèle –, une majorité de prostituées de bas étage, qui exerçaient leur métier d'une façon indépendante ou dans des maisons closes.

Les rapports conjugaux se limitaient-ils à la procréation ? On peut en douter quand on voit l'empressement réciproque des époux et des épouses dans le théâtre d'Aristophane. Les femmes passent pour aussi portées que les hommes sur les plaisirs d'Aphrodite : il arrive qu'elles prennent un amant, telle la femme de cet Euphiléto pour lequel Lysias a écrit le discours *Sur le meurtre d'Eratosthène*, ou que, en l'absence d'hommes, elles se procurent des jouissances solitaires au moyen de substituts phalliques qui sont plus d'une fois représentés sur des vases peints ; mais le saphisme n'est guère attesté à l'époque classique. En somme, l'équilibre des ménages n'était sans doute pas pire dans la Grèce classique qu'ailleurs, même si la pratique courante des mariages de raison ne contribuait pas toujours à l'harmonie du couple.

Les jeunes filles de condition libre restent vierges jusqu'à leur mariage, mais leur vie sexuelle commence en général tôt, puisqu'elles se marient le plus souvent très jeunes, vers 15-16 ans. Celle des jeunes filles de condition servile devait être encore plus précoce, sollicitées qu'elles étaient par leurs compagnons d'esclavage et par les hommes libres de la maisonnée. Les jeunes gens, quelle que soit leur condition, font sans doute leurs premières expériences avec des esclaves ou des prostituées. Rares sont ceux qui se marient jeunes.

D'une façon générale, les Grecs de l'époque classique ne souhaitent pas, pour des raisons économiques, avoir une descendance nombreuse, et beaucoup ne devaient pas être loin d'approuver cette phrase que prononçait un personnage de Ménandre (fragment 656) : « Il n'y a rien d'aussi malheureux qu'un père, si ce n'est un autre père qui a plus d'enfants que lui. » Essayait-on pour autant une régulation des naissances ? Les seuls moyens radicaux étaient l'abstinence sexuelle ou l'avortement, qui était licite sous condition de l'accord du mari, dans le cas d'une épouse de citoyen, et qu'Aristote conseille de pratiquer assez tôt, « avant que le fœtus ait reçu la vie et le sentiment ». Y avait-il des astuces empiriques de contraception ? On peut l'imaginer, mais sans que nous ayons de précisions à ce sujet. On admettait aussi l'abandon des enfants et même, dans certaines cités, notamment à Sparte, on vouait à la mort ceux qui paraissaient de faible constitution.

La vie sexuelle des hommes était donc assez libre, d'autant plus que les maladies vénériennes étaient, semble-t-il, rares et en tout cas bénignes ; la syphilis était encore inconnue. Maints légumes, herbes et ingrédients passaient pour avoir des vertus aphrodisiaques ; plus d'un naïf devait en user sans modération.

Une stricte abstinence sexuelle était cependant prônée aux athlètes de compétition dont un des modèles à partir du milieu du V^e siècle, Iccos de Tarente, qui était aussi un théoricien, « n'avait

jamais, à ce qu'on raconte, approché aucune femme ni aucun jeune garçon pendant tout le temps où son entraînement était à son apogée, en raison de l'ambition qu'il avait d'être vainqueur », selon le témoignage de Platon (*Lois*, 840 *a*). Pour les contraindre à une telle abstinence, les entraîneurs pratiquaient sur les athlètes l'infibulation, bien attestée par des images de la céramique peinte, qui consistait en une sorte de ligature temporaire du pénis.