



GREC

REPAS ET BANQUETS. — MOBILIER ET USTENSILES.

Le repas proprement dit avait lieu, chez les Grecs, le soir seulement; il était toujours précédé de libations et de l'offrande aux dieux d'une partie de la viande et de la boisson. La première libation se faisait en l'honneur de Vesta. Les convives furent d'abord assis autour de la table, sur des sièges de deux sortes, les uns riches, avec dossier et marchepied pour les gens de distinction; les autres simples moins élevés, sans marchepied. La table était un carré long, à quatre pieds, d'un bois lisse, sans nappe. La place d'honneur était à l'un des bouts; la décence ne permettait d'y prendre place qu'après l'ablution des mains et du visage. Les coupes des personnages de considération étaient plus grandes que les autres; souvent elles passaient de main en main en commençant par la droite, et chacun y buvait à son tour. Les aliments n'étant pas liquides, on ne se servait pas de cuillers; on prenait les viandes avec la main. Il n'y avait qu'une cuiller profonde, avec laquelle on versait la sauce sur les mets, et celle servant à prendre le vin dans le cratère et à le verser dans les coupes. A l'époque où, au sortir du bain, on venait s'étendre sur le lit pour prendre part au repas, la manière de vivre s'était considérablement modifiée. Si le souper restait le vrai repas, le seul qui fût prolongé et se fit avec appareil, la composition de ce repas était beaucoup plus étendue, plus variée et l'on y comptait trois services : 1° légume, choux-fleurs (particulièrement chers aux Athéniens), huîtres, œufs à la coque, mets liquide fait de vin et de miel; 2° volaille, gibier, poisson; 3° pâtisserie, sucreries, fruits.

C'est de l'Orient qui vint l'usage du lit de repas, mais on ignore le moment de son introduction en Grèce. Ce qui est certain, c'est que l'on s'en servait pour les repas publics au temps d'Aristote. Dans la maison ils étaient en général, au nombre de trois, faisant face à trois des côtés de la table à quatre pieds; sur chacun d'eux il y avait place pour trois ou cinq personnes. C'est cette disposition qui fit donner le nom de *triclinium* à la salle à manger. Les convives à demi couchés, appuyés sur le bras gauche, étaient séparés entre eux par un coussin. Quelques-uns préféraient s'asseoir sur des chaises ou même restaient debout.

Les femmes n'étaient pas toujours admises dans les banquets. Lorsqu'elles y prenaient place, elles s'asseyaient au bout du lit sur lequel était leur mari, ou même sur une chaise; ce n'était que dans les soupers d'apparat et de fête, ceux en l'honneur de Bacchus particulièrement, qu'elles s'y couchaient comme les hom-

mes. Nous parlerons de la *synthèse*, vêtement affecté au repas; car la nudité est une convention artistique. Tous s'habillaient de blanc, regardé comme la couleur de la gaieté et de l'allégresse. C'était aussi l'usage dans ces festins, qui avaient lieu à la lumière des lampes et des torches, de se mettre autour du corps, sur la poitrine, des herbes odoriférantes et des fleurs. Si la saison était contraire, on en employait d'artificielles. La table et le pavé étaient jonchées de même. On se couronnait de laurier, considéré comme un spécifique contre les fumées du vin.

C'est au moment du troisième service, ce que nous appelons le dessert, qu'avait lieu l'introduction des musiciens. Dans ce divertissement, appelé *acroama* par les Grecs comme par les Romains, on voyait paraître des joueuses de flûtes, des citharistes, des danseuses, et aussi des bouffons venant égayer les intermèdes.

N° 1. — *Cratère*, grand vase pour mettre l'eau avec le vin.

N° 2. — *Kantharos*, gobelet à deux anses.

N° 3. — Convive couronné de lierre, tenant d'une main une grande coupe et de l'autre un rhyton en forme de corne. Les premiers rhytons étaient de véritables cornes d'animaux, dont par la suite on reproduisit la forme en matières diverses. Ces vases en forme de corne étaient appelés par les Grecs : *keras*.

N° 4. — Grecque portant sur un plateau un rayon de miel et un vase à boire; *karkhèsion* ou *kantharos*. La forme du plateau semble carrée : c'est celle qu'Homère donne à tous les plats de son temps.

N° 5. — Vase à boire, dont la main qui le tient donne la proportion.

N° 6. — *Kylix*, gobelet peu profond, circulaire, à deux anses, sur pied.

N° 7. — *Capis*, pot à vin avec anse.

N° 8. — *Hydria*, vase à eau.

N° 9. — Coupe. Les noms variaient avec les formes. Celles qui étaient évasées étaient appelées : *phialé*, *kratamion*, *kyathos*, *kylix*, etc., etc.

N° 10. — Lit, orné d'étoffes riches et de coussins à dessins variés.

N° 11, 12, 13 et 14. — *Rhytons* de différentes figures et de capacités diverses. Souvent ils étaient percés par le bas, et le buveur recevait dans sa bouche le jet liquide, en tenant le vase élevé au devant de lui.

N° 15 et 16. — Attitude différente des deux sexes sur le lit de repas. L'homme est couché, la femme assise.

N° 17. — *Acroama* festin de ceux où les femmes étaient couchées sur le lit comme les hommes. La joueuse de flûte accompagne une danseuse. La table basse, carrée, est à tiroirs. La colombe indique probablement que le banquet est en l'honneur de Vénus.

N° 18. — Vase bouché, étiqueté, comme il convient à un vase pour les conserves.

N° 19. — Sac ou bourse, également étiqueté.

N° 20 et 21. — Vases de verre, contenant des fruits. On en décorait la table, et il n'est pas inutile de savoir qu'à défaut de naturels, on en faisait en cire, d'artificiels, pour figurer. Bœtger dit que les Grecs produisaient ainsi des ouvrages merveilleux occupant toute une classe d'artisans appelés *faiseurs de marmousets*.

N° 22. — Panier pour servir le pain.

Ces documents provenant en grande partie de monuments céramographiques ont été fournis par Villemain; Costumes des peuples de l'antiquité. C'est aux textes de Ferrari, Mongez et au Dictionnaire de l'Académie des Beaux-Arts (Paris, Firmin-Didot), que sont dus les divers renseignements.



GREECE

GREECE

GRICHENLAND



IMP FIRMIN DIDOT et C^{ie} PARIS

Massias et Brandin lith.