

# L'art du vin chez les Gaulois

Comme partout dans le monde, les libations des Gaulois renforçaient les liens sociaux. Dans le Nord-Est de la Gaule, la possession des riches objets liés à sa consommation affermissait le prestige des élites.

Michael DIETLER  
est professeur  
d'anthropologie à  
l'Université de Chicago.

## L'ESSENTIEL

➔ Les Gaulois consommèrent une grande quantité de vin produit sur les bords de la Méditerranée.

➔ Les boissons alcoolisées jouaient un rôle important, même si les Gaulois n'étaient pas les buveurs invétérés qu'ont décrits certains auteurs antiques.

➔ Dans le Sud de la Gaule, le grand nombre de céramiques assez communes témoigne d'une consommation courante de vin dans une société peu hiérarchisée. Plus au Nord et à l'Est, dans la région de Hallstatt, des vases spectaculaires de bronze indiquent une recherche de prestige, dans une société très hiérarchisée.

Le vin, délicieux breuvage issu de la fermentation du raisin, a été introduit en Gaule par les marchands venus des cités étrusques à la fin du VII<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Jusqu'à la conquête de la Gaule par César, six siècles plus tard, les populations indigènes consommèrent des quantités impressionnantes de vin importé des ports méditerranéens. Vestiges archéologiques et textes anciens attestent cette consommation : des fouilles réalisées sur des sites du Sud de la France, datant des VII<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> siècles avant notre ère, ont livré des milliers de fragments d'amphores destinées au transport du vin, en provenance de l'Étrurie, de Marseille (colonie grecque fondée en 600 avant notre ère), du Sud de l'Italie et des vignobles puniques et phéniciens du Sud-Ouest de la Méditerranée.

De plus, des centaines de milliers d'amphores romaines ont été retrouvées sur des sites gaulois datant des II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles avant notre ère. La consommation est également attestée par des navires naufragés le long des côtes de la Provence, dont les cales sont chargées des mêmes amphores. On a dénombré une vingtaine de navires datant des VI<sup>e</sup> au III<sup>e</sup> siècles avant notre ère, et plus de 50 pour les II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles.

Selon André Tchernia, de l'École des hautes études en sciences sociales, 55 à 60 millions d'amphores romaines auraient été importées en Gaule entre -130 et -20, ce qui représente une consommation de 15 millions de litres de vin par an. La population de la Gaule était de l'ordre de six à huit millions de personnes, mais comme le vin était surtout consommé par les Gaulois du Sud, toute estimation de la consommation moyenne par personne serait hasardeuse.

Outre le vin importé, les Gaulois consommaient leur propre production de boissons indigènes, ce qui leur valut une réputation de gros buveurs. Ainsi Platon, au IV<sup>e</sup> siècle avant notre

ère, parlait des Gaulois comme de l'un des six peuples de barbares connus pour leur ivrognerie. Diodorus Siculus, à propos du vin importé en Gaule au I<sup>er</sup> siècle avant notre ère, a noté que les Gaulois avaient un goût démesuré pour le vin. Il notait avec étonnement qu'ils étaient prêts à échanger un esclave contre une amphore de vin et qu'ils buvaient leur vin avec avidité sans même le mélanger avec de l'eau, ce que faisaient les Grecs ; après quoi ils sombraient dans un état de torpeur.

## Une soif insatiable : entre mythe et réalité

Selon Polybius et Plutarque, cette attirance pour le vin se traduisit par plusieurs désastres militaires. Ainsi, au début du IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, des Gaulois passèrent une nuit à boire pour célébrer une mise à sac de Rome : ils furent tous massacrés au petit matin pendant qu'ils cuvaient leur vin. De même, au cours de l'attaque de Delphes par les Gaulois, en -278, la Pythie avait mystérieusement déconseillé aux Grecs d'emporter avec eux leur vin au moment de la retraite ; les Gaulois s'en délectèrent et, une fois encore, la victoire se transforma en défaite.

Le commerce du vin en Gaule est davantage qu'une curiosité historique et qu'une source d'anecdotes sur la soif des barbares : ce fut un des principaux moteurs des transformations sociales et culturelles des sociétés indigènes de la Gaule au cours de la période qui a précédé la conquête romaine. Le commerce du vin a ouvert les sociétés celtes aux civilisations de la Méditerranée et a eu des conséquences sociales et culturelles insoupçonnées. Ainsi, pour ne citer qu'un exemple, les artisans de La Tène (la civilisation celtique entre -450 et -50) ont emprunté les motifs qui ornaient la vaisselle destinée à la boisson (pichets, coupes) et les ont réinter-



DRS-Centre Camille Julian/A. Chéné

prétés pour orner les armes et les bijoux : sans le vin, le style de La Tène n'aurait peut-être pas vu le jour. Comment les archéologues mesurent-ils les conséquences sociales et culturelles de cette soif, qui vont bien au-delà de la simple émergence d'un nouveau style?

Afin de comprendre comment l'importation du vin et la soif de boisson ont façonné les interactions sociales de la Gaule, nous nous sommes intéressés aux origines du commerce du vin (de la fin du VII<sup>e</sup> siècle avant notre ère jusqu'au milieu du V<sup>e</sup>). Cette période est essentielle pour comprendre comment les cultures locales étaient imbriquées avec les cultures coloniales et comment leurs rapports ont évolué. Pour évoquer ces travaux, nous comparerons deux régions : la basse vallée du Rhône et le domaine de Hallstatt, qui englobe l'Est de la France, l'Allemagne du Sud-Ouest et la Suisse.

Pourquoi les Gaulois indigènes appréciaient-ils tant le vin de la Méditerranée? Quelles ont été les conséquences sociales, économiques et poli-

tiques de l'usage de cette boisson? Les réponses à ces questions apportent des éléments nouveaux pour comprendre les débuts de la situation coloniale en Gaule et son évolution.

### L'origine du commerce du vin

Malheureusement, les textes dont on dispose apportent peu d'informations sur l'origine du commerce du vin, notamment parce que la plupart datent des deux derniers siècles avant notre ère, à un moment où les importations de vin de Rome avaient supplanté toutes les autres sources ; les conditions étaient alors très différentes de celles qui régnaient vers -600. De surcroît, la renommée de buveurs invétérés, forgée par les auteurs grecs et romains, résultait d'une interprétation erronée des coutumes gauloises. Bien que la boisson ait également tenu une place importante dans leur vie sociale, les Grecs et les Romains comprenaient mal les pratiques et les croyances étrangères à leurs propres coutumes.

**LA MADRAGUE DE GIENS** est l'un des nombreux bateaux qui reposent aujourd'hui au fond de la Méditerranée.

Le naufrage de la Madrague de Giens a eu lieu vers -75. Les soutes de ces bateaux étaient pleines d'amphores remplies de vin.

Les textes grecs et romains indiquent que les Gaulois ne consommaient pas seulement le vin de la Méditerranée. Ils buvaient surtout de la bière et de l'hydromel. Poseidonios mentionne une bière à base de blé et de miel, nommée *corma*, et Pline la cervoise, à base d'orge. Dionysos d'Hallicarnassus la décrit, avec le mépris qui reflète les goûts des Grecs, comme une «liqueur nauséabonde faite d'orge décomposée dans de l'eau».

## Les vestiges les plus anciens portant des traces de vin datent de quelque 7 000 ans et ont été retrouvés en Iran.

Toutefois, nous avons réexaminé les vestiges archéologiques, et montré que la consommation de vin importé en Gaule n'était qu'un prolongement des coutumes celtes déjà en vigueur : les mots «brasser» et «tonneau» sont d'origine celte.

Replaçons la boisson chez les Gaulois dans un contexte ethnographique et historique plus général. Rassurons-nous, les Gaulois n'étaient pas engagés dans une sorte de pathologie aberrante : depuis des millénaires, la boisson fait partie de la vie sociale et culturelle de la plupart des peuples.

### Le vin et l'alcool : une tradition culturelle

Comme l'a montré Patrick McGovern, de l'Université de Pennsylvanie, les vestiges les plus anciens portant des traces de vin datent de quelque 7 000 ans et ont été retrouvés en Iran. Sans doute le vin et la bière sont-ils apparus dans cette région encore plus tôt. Vin et bière étaient aussi des éléments importants des cultures et des économies des civilisations anciennes du Moyen-Orient et de l'Égypte. Les Égyptiens avaient même élaboré un système d'étiquetage plus détaillé que notre système d'Appellation d'origine contrôlée (la commission qui attribue les appellations garantit l'origine du raisin ayant servi à la préparation du vin).

Au cours du premier millénaire avant notre ère, le vin s'est répandu dans toute la Méditerranée et est devenu un élément essentiel des cultures grecque, étrusque et romaine. L'importance de l'alcool ne se limitait pas au bassin méditerranéen et au Moyen-Orient. Les civilisations de l'Amérique centrale et des Andes fabriquaient diverses bières de maïs et des breuvages à base d'agaves fermentés. Les anciennes civilisations de la Chine, de l'Inde et de l'Afrique fabriquaient leurs propres alcools à partir de grains, de fruits et de sève fermentés. En fait, quand les Européens ont commencé à explorer le monde, presque toutes les régions colonisées avaient

leurs propres boissons alcoolisées (à l'exception de la Polynésie et de quelques régions de l'Amérique du Nord, qui utilisaient d'autres formes d'agents euphorisants, tels que des champignons).

Ainsi, les boissons alcoolisées faisaient partie intégrante de la culture gauloise ; c'était une activité sociale normale, ancrée dans l'histoire du pays. Pour bien comprendre l'attrait exercé par le vin sur les Gaulois et ses conséquences, nous avons minutieusement analysé les vestiges archéologiques. Nous verrons que, malgré une grande diversité des pratiques culturelles et des croyances, les rôles sociaux, politiques et économiques de la boisson variaient peu.

Comme nous l'avons souligné, les premiers vestiges archéologiques attestant des échanges commerciaux entre les pays de la Méditerranée et les sociétés indigènes de la Gaule datent de la fin du VII<sup>e</sup> siècle avant notre ère. On importait le vin dans des amphores en forme de larme qui provenaient de l'Étrurie (une région qui aujourd'hui produit le chianti), des coupes étrusques à pied et des pichets fabriqués dans une céramique noire, nommée *bucchero nero*. Le commerce étrusque du vin se limitait à la région côtière : tous les sites où étaient accumulées de nombreuses amphores sont localisés dans une bande côtière de 40 kilomètres de large environ.

Vers 600 avant notre ère, les Grecs de Phocée, sur la côte turque, établirent une colonie près de l'embouchure du Rhône. C'était Massalia, Marseille. Antoinette Hesnard, de l'unité CNRS UMR 9968, et l'archéologue François Cantès ont montré, sur des fouilles faites à Marseille, que les premiers colons buvaient du vin importé d'Étrurie, notamment, mais, après un demi-siècle de colonisation, ils commencèrent à produire leur propre vin et à le vendre aux populations indigènes environnantes, dans leurs propres amphores. À l'exception de Marseille, la production locale n'est devenue notable qu'à la fin de la conquête romaine. Pourtant Michel Py, de l'unité CNRS UMR 154, Dominique Garcia et Ramon Buxo ont montré qu'elle a peut-être commencé dès la fin du III<sup>e</sup> siècle avant notre ère (d'après des vestiges analysés sur le camp de Lattès, près de Montpellier).

Les amphores massaliètes, dont Guy Bertucchi, à la Direction des antiquités, à Aix-en-Provence, a établi une classification, avaient une forme et une composition spécifiques : des paillettes brillantes de mica étaient mélangées à l'argile. Marseille importait aussi des poteries délicatement peintes d'Athènes (les figures noires de l'Attique), mais produisit rapidement sa propre vaisselle en céramique claire (ou pseudo-ionienne) et en céramique grise monochrome. Les Marseillais vendaient aussi leurs poteries aux populations indigènes voisines. Bien qu'il y ait eu des formes diverses

de récipients à Marseille, les coupes et les pichets sont les seules formes grecques qui abondent sur les sites gaulois.

On ne trouve des amphores étrusques et des poteries *bucchero nero* que dans le Midi (ou presque). Entre la fin du VI<sup>e</sup> siècle et le début du V<sup>e</sup>, les Gaulois du Midi diminuèrent progressivement l'importation des amphores étrusques au profit de la production marseillaise. Simultanément, à la fin du VI<sup>e</sup> siècle, des poteries attiques, quelques amphores marseillaises et divers grands récipients de bronze grecs commencèrent à apparaître en Bourgogne, dans le Sud-Ouest de l'Allemagne et en Suisse (la région de Hallstatt).

### Vin et organisation sociale

On déduit des vestiges archéologiques que les sociétés de la basse vallée du Rhône et celles de la région de Hallstatt différaient par leur organisation politique et par leur structure sociale. Qui plus est, bien que ces deux régions aient importé de Méditerranée des objets plus ou moins liés à la consommation du vin, la nature et le contexte des objets retrouvés diffèrent. Les sociétés de Hallstatt avaient un système social très hiérarchisé et un pouvoir politique centralisé correspondant à ce que l'on nomme souvent une chefferie complexe ou un état primitif.

Les sociétés de Hallstatt sont notamment caractérisées par des habitats fortifiés, installés au sommet d'une colline et entourés de tumulus immenses, très riches. Ces tumulus ont jusqu'à 100 mètres de diamètre et contiennent d'étonnants wagons, l'attirail des festins, importés ou d'origine, des bijoux en or et d'autres objets précieux entreposés dans une chambre centrale en bois. Le tumulus de Vix est l'un des plus connus.

Au contraire, à la même époque, les habitats de la basse vallée du Rhône étaient constitués de petits villages, de hameaux et de fermes. En outre, les tombes ne révèlent ni hiérarchie ni élite dont l'existence aurait été attestée par une iconographie particulière. En bref, rien qui ressemble à l'opulence des principaux tumulus de Hallstatt. La région Sud semble avoir été occupée par de petits groupes dépourvus de structure politique centralisée et sans hiérarchie sociale marquée.

Les importations en provenance du pourtour du Bassin méditerranéen dans la région de Hallstatt sont rares, mais spectaculaires. C'est, par exemple, le cratère du tumulus de Vix, un récipient de bronze haut de 1,6 mètre et pouvant contenir 1 100 litres, fabriqué dans un atelier grec, au Sud de l'Italie (voir la figure page xx). Un autre objet ayant la même fonction et quasiment la même taille a été trouvé dans le tumulus encore plus riche de Hochdorf, près de Stuttgart ; c'est un dinos grec (de 500 litres de capacité), avec

des lions de bronze ornant le bord supérieur (voir la figure page xx). Ces grands vases de bronze, divers objets, ainsi que des récipients de bronze plus petits ont uniquement été retrouvés dans les tombes et, qui plus est, dans un tout petit nombre de tombes richement dotées. Dans quelques habitats (les sites fortifiés entourés de tumulus, tel le mont Lassois en Bourgogne et Heunebourg en Allemagne du Sud), on a trouvé quelques centaines de fragments de coupes et de cratères en céramique attique et des amphores grecques en plus petite quantité.

Dans la basse vallée du Rhône, la situation est très différente. Les importations méditerranéennes sont notablement plus nombreuses, mais ne sont pas spectaculaires. De surcroît, à la fin du VI<sup>e</sup> siècle, on retrouve les mêmes vestiges en grande quantité dans presque tous les habitats, dans une bande de 30 kilomètres le long de la côte et, en moindre quantité, dans de nombreux sites plus à l'intérieur des terres. On y trouve de simples amphores pour le transport du vin, de la vaisselle marseillaise en céramique (surtout des coupes et des pichets pour le vin) et des coupes en céramique étrusques et attiques.

Même si la quantité de débris d'amphores n'est pas comparable à celle de la période du commerce avec Rome, elle est déjà notable, puisqu'on dénombre plusieurs milliers de débris par site. Quelques petits récipients de bronze étrusques ont aussi été découverts dans des tombes peu ostentatoires. Généralement, on ne trouve pas d'objets importés de Méditerranée dans les tombes de la basse vallée

LES AMPHORES ET LES CÉRAMIQUES destinées à la boisson de la basse vallée du Rhône étaient plus nombreuses et moins spectaculaires que les vases de bronze retrouvés dans la région de Hallstatt.



du Rhône ; ces objets ne semblent pas avoir eu un rôle important dans le rituel funéraire.

Cette situation contraste avec celle de la vallée de l'Hérault et du Languedoc, où les céramiques importées, notamment les amphores, ont rempli cette fonction. Le contraste mentionné entre la basse vallée du Rhône et la région de Hallstatt transparaît lorsque l'on sait que l'on a trouvé plus de restes d'amphores dans les petits villages du Sud que dans tous les sites de la région de Hallstatt. Pourtant, nulle part dans le Sud, aucun objet ne peut rivaliser, même de loin, avec le cratère de Vix ou celui de Hochdorf, bien que ces deux objets aient vraisemblablement transité par Marseille.

LES CÉRAMIQUES se viciaient à la consommation du vin. Les Gaulois du Midi, au Premier Âge du fer, consommaient le vin importé dans des amphores étrusques (a) et massaliètes (b). Parmi toutes les céramiques grecques et étrusques, ils ne s'intéressaient guère qu'aux coupes à vin et aux pichets, comme cette coupe attique (c) et ce pichet étrusque *bucchero nero* (d). Après la conquête romaine, les amphores dites «gauloises» (e) se viciaient au transport du vin de Marseille.

### Pas d'imitation servile

Depuis quelques années, les archéologues délaissent le concept de l'hellénisation, selon lequel les «barbares» auraient imité avec enthousiasme la culture grecque dès qu'ils auraient eu le «privilege» d'être confrontés. Ce phénomène colonial a longtemps été considéré comme aussi «naturel» que la gravité : comme l'eau, la culture «supérieure» se serait déversée sur la culture barbare. De même, les Celtes se seraient mis à boire du vin parce qu'ils admiraient tout ce qui venait des Grecs, et qu'ils voulaient imiter les fêtes rituelles grecques où l'on buvait du vin, les banquets ou *symposia*.

Toutefois, quand on examine minutieusement les vestiges archéologiques, on constate que les Celtes n'ont pas adopté aveuglément toute la culture grecque ni celle des autres pays du pourtour méditerranéen. Ils ont sélectionné les objets empruntés : ils ont choisi presque exclusivement les ustensiles liés à la boisson et au vin. Pendant plusieurs siècles, alors que la consommation de vin était déjà répandue, ils ont rejeté d'autres aspects de la culture grecque, tels que l'écriture, la frappe de la monnaie et la fabrication d'huile d'olive. Au VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère, dans la basse vallée du Rhône, les Gaulois imitèrent la céramique grecque, mais se contentèrent de reprendre surtout deux formes : les coupes et les pichets.

De surcroît, d'après les ustensiles destinés à la boisson, importés ou indigènes et d'après les descriptions des fêtes celtes tardives, nous pensons que, même à la fin de l'Âge du fer (vers -100), les fêtes ressemblaient peu aux banquets grecs. Les Celtes ne se sont pas laissés envahir sans discernement par la culture grecque.

Les anthropologues ayant étudié le colonialisme aboutissent à des conclusions similaires. Au cours de leurs premières rencontres avec les peuples indigènes, dans diverses régions du monde, les marchands européens découvrirent que les indigènes ne s'arrachaient pas nécessairement tous les biens proposés. La plupart avaient des idées bien arrêtées sur ce qu'ils voulaient acquérir et donner en échange, et les marchands ne pouvaient commencer les transactions qu'après avoir compris quelle était la demande locale. Cette demande n'était pas dictée par une supposée «supériorité» d'une culture sur une autre ; elle reposait sur une logique sociale de consommation et sur une signification culturelle locale des objets échangés. Selon Marshall Sahlins, de l'Université de Chicago, les populations indigènes en contact avec les Européens ne cherchaient pas à les imiter : ils choisissaient uniquement des biens susceptibles d'améliorer leurs conditions de vie, en accord avec leurs propres conceptions sociales et culturelles.

### Alcool et hospitalité

Par conséquent, si l'on cherche à comprendre la soif de vin des Gaulois, on doit reconsidérer les pratiques indigènes liées à la boisson, sans admettre qu'elles dérivent d'une irrésistible fascination pour la culture grecque. On mesure mieux la place occupée par la boisson en étudiant, outre les textes, les coutumes de certaines sociétés modernes. Ces recherches ethnographiques ont révélé que la boisson est d'abord un acte social ; elle aide à établir et à approfondir les relations entre les individus.

La coutume française d'«offrir l'apéritif» aux amis ou aux invités est caractéristique. De même, le peuple Igbo, du Nigeria, offre du vin de palme



Lamans, Aix-en-Provence, crns-Centre Camille-Julian

aux invités, les Mexicains Tarahumara offrent de la bière de maïs et les Japonais Aïnu de la bière de riz. En fait, alcool et hospitalité forment une association quasi universelle, partout où l'alcool est en usage. La valeur sociale associée à l'alcool, important dans les domaines économique et politique, résulte essentiellement de son usage pour créer des liens sociaux d'obligation réciproque entre hôte et invité dans le cadre de l'hospitalité. Le peuple Iteso, en Afrique orientale, définit les voisins et les amis comme ceux avec qui l'on boit de la bière.

En raison de son importance sociale et de ses effets euphorisants, l'alcool a aussi une valeur symbolique et fait partie de nombreuses activités rituelles, telles que les mariages, les enterrements, les initiations, les fêtes religieuses. Son usage est réglementé par des règles culturelles, par exemple qui peut boire, le moment et le lieu où l'on boit, les récipients dans lesquels on boit et comment l'on doit se comporter. Ces règles varient d'un groupe à l'autre et symbolisent le statut social. Ainsi, les femmes ne doivent pas boire dans certains endroits réservés aux hommes. Parfois les hommes jeunes ne respectent pas les mêmes coutumes que les plus âgés. Dans les sociétés où les classes sociales sont nettement séparées, les élites se doivent de boire en esthètes en consommant des boissons chères, rares ou d'origine lointaine, en utilisant des coupes ou des verres spéciaux.

La boisson a un rôle économique notable, et c'est parfois une monnaie d'échange. Avant l'introduction de la monnaie comme unique moyen de rémunération, le «travail-festin» était quasiment la seule façon de mobiliser une force de travail considérable. Quand on devait produire un gros travail nécessitant une importante main-d'œuvre, on demandait à ses voisins de participer à la tâche, laquelle durait, par exemple, une journée. Pour remercier les participants, le demandeur offrait à boire et à manger ; il n'avait alors plus d'autres obligations envers ceux qui l'avaient aidé, sauf peut-être de rendre, un jour, la pareille. Cette pratique a été très utilisée pour les travaux des champs, la construction des maisons et les activités minières, par exemple.

La boisson tient aussi une grande place dans le domaine de la politique. Dans les sociétés tribales, la boisson est souvent un moyen d'asseoir son autorité. Les chefs se doivent de distribuer généreusement la boisson lors de fêtes publiques qui ont lieu régulièrement. Ils ont aussi le droit de se faire payer en boissons par leurs sujets, ce qui les aide ensuite à se montrer prodigues.



LE CRATÈRE DE VIX est l'une des plus belles pièces de bronze datant du VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Il a d'abord servi à renforcer le prestige de l'élite de la région de Hallstatt (Nord-Est de la France) qu'à la consommation du vin.

Dans les sociétés dépourvues de chef, chacun utilise l'alcool pour acquérir prestige et pouvoir informel. Le prestige d'un hôte se mesure parfois à la capacité de rendre ivres le plus de personnes possible et aussi longtemps que possible ; c'est par exemple le cas des Dusun de Bornéo ou des Tarahumara du Mexique.

### Festin et prestige

Selon Poseidonios, de telles pratiques étaient en vigueur à la fin de l'Âge du fer en Gaule. Il mentionne un homme nommé Louernius qui cherchait à acquérir le soutien de ses congénères ; il fit un enclos de plus de quatre kilomètres carrés où il entreposa des cuves pleines d'une précieuse liqueur ; il prépara tant de nourriture que, pendant plusieurs jours, tous ceux qui le voulaient pouvaient entrer et se régaler, servis sans relâche.

Ainsi s'éclaircit la soif des Gaulois. Nous avons indiqué que, dans la région de Hallstatt, nous avons trouvé des vases de bronze et des céramiques remarquables pour le vin, amassés dans quelques tombes opulentes, mais très peu d'amphores. Au contraire, dans la basse vallée du Rhône, nous avons mis au jour d'innombrables amphores, mais pas de cratères ostentatoires. Étant donné la structure sociale et politique des sociétés de ces deux régions et ce que nous savons du rôle social de la boisson, nous pensons que ces importations avaient des fonctions sociales et des significations différentes.

Dans l'environnement social très hiérarchisé de Hallstatt, les accessoires de la boisson et les breuvages exotiques avaient surtout une valeur

symbolique. L'approvisionnement en vin semble avoir été irrégulier et peu important. En revanche, les vases de bronze, d'origine lointaine renforçaient sans doute le prestige des fêtes données par l'élite, même si les élites et le peuple buvaient le même breuvage. Le contenant modifiait symboliquement le contenu, même si la boisson ne changeait pas. Des restes d'hydromel – et non de vin – ont été trouvés dans le cratère de Hochdorf : le récipient symbolique ne contenait qu'une boisson usuelle lors des fêtes données par l'élite de Hallstatt.

## Grâce aux festins, le vin devint aussi un moyen d'entrer dans la compétition politique et économique, pour ceux qui, auparavant, en étaient exclus.

Dans les sociétés plus égalitaires de la basse vallée du Rhône, où il n'existait aucune hiérarchie sociale établie, ces différenciations par la richesse des accessoires dédiés à la boisson n'avaient pas lieu d'être. En revanche, une forme exotique de boisson, tel le vin, avait une importance politique et économique. Rappelons que, dans ces sociétés, les fêtes opulentes nécessitaient des relations sociales et une main-d'œuvre abondante pour préparer la boisson et

la nourriture. De telles fêtes demandaient une longue préparation et exigeaient une gestion habile des ressources et des hommes. On n'organisait pas de telles manifestations sans s'être forgé, pendant des années, une réputation de grande hospitalité, sans avoir organisé des fêtes plus restreintes, sans s'être montré généreux pour la communauté, sans avoir représenté le groupe lors des fêtes données par d'autres communautés, sans les avoir aidées lorsqu'elles préparaient des fêtes. Les hommes qui exerçaient l'autorité étaient liés aux autres membres de la communauté par un réseau complexe d'obligations et d'alliances qui nécessitait du temps et de la perspicacité diplomatique.

Dans ce type d'organisation, on comprend l'attrait exercé par le vin. Il aurait été ajouté aux formes usuelles d'alcool au cours des fêtes traditionnelles. Au début, le vin n'était peut-être qu'un élément de plus dans l'échelle de l'hospitalité : son attrait se serait renforcé à mesure que l'on aurait découvert qu'il se conservait et se transportait mieux que les bières locales. En outre, ses effets physiologiques étaient supérieurs en raison d'une concentration supérieure en alcool. Ces différents éléments expliqueraient l'accueil enthousiaste réservé au vin importé, alors que les autres aspects des cultures grecque et étrusque ont apparemment été négligés.

Or, grâce aux festins, le vin devint aussi un moyen d'entrer dans la compétition politique

## Une taverne gauloise

On imagine aisément un Romain attablé dans une taverne, une cave publique ou un autre débit de boisson, dont on connaît des vestiges de longue date. Et un Gaulois ? Jusqu'à cette année (2008), rien ne permettait de supposer une telle habitude. Dirigée par Matthieu Poux, l'équipe de fouilles du site de l'oppidum de Corent, dans le Puy-de-Dôme, vient cependant d'établir l'existence de tels établissements dans la probable capitale du peuple arverne, occupée entre les années 130 et 50 avant notre ère. Les archéologues ont dégagé une gigantesque cave à vin, creusée dans la roche et surmontée d'une sorte de taverne publique.

Cette cave se situe dans l'angle nord-est d'une place de plus de 1000 mètres carrés, dédiée au commerce et à l'artisanat. Elle est bien plus grande que les caves domestiques trouvées sur d'autres oppida : plus de 18 mètres de longueur pour deux mètres de largeur, soit une capacité de plus de 60 mètres cubes. Principalement remplie d'amphores entières ou brisées, elle était dédiée au stockage du vin. Au moment de son abandon, elle pouvait contenir plusieurs centaines d'amphores, pesant entre 15 et 20 kilogrammes chacune.

Un bâtiment sur poteaux d'une vingtaine de mètres de long surmonte la cave, dont les abords immédiats ont livré des indices d'une consommation de vin sur place : fragments de situle (vase), de cruche et de passoire en bronze, vaisselles en céramique ou en verre importées de toute la Gaule, cols d'amphores « sabrés » à la manière gauloise. La partie du bâtiment donnant sur la place était parsemée de monnaies et de jetons



Cave d'une taverne publique, sur l'oppidum de Corent, dans le Puy-de-Dôme.

M. Poux

de compte en céramique. On a retrouvé une trentaine de ces derniers empilés dans un trou : un « tiroir-caisse » gaulois ?

Selon toute vraisemblance, les Gaulois fréquentaient des tavernes publiques. Celles-ci pouvaient être tenues par des vendeurs privés, peut-être des marchands Romains, dont César signale l'activité en Gaule. Dans le cas de la taverne de Corent, les techniques de construction et les nombreux objets de type méditerranéen renforcent cette hypothèse. Quoi qu'il en soit, de tels débits de boisson publics sont caractéristiques d'un urbanisme évolué, mis en place par des sociétés ouvertes sur l'extérieur, commercialement et culturellement.



LE DINOS DE HOCHDORF en bronze est décoré de lions. Il pouvait contenir 500 litres de vin. On l'a retrouvé, ainsi que des cornes ornées qui servaient à boire (*en haut*), dans le tumulus de Hochdorf, la tombe d'un dignitaire celte.

et économique, pour ceux qui, auparavant, en étaient exclus. On obtenait du vin auprès des Grecs en échangeant des biens ou son travail. On pouvait alors offrir des festins, en évitant le patient travail de préparation qui était nécessaire auparavant. À mesure que les festins renforçaient la compétition sociale, la demande en vin et en boissons et aliments indigènes augmentait.

Les deux styles de poterie dont la production a commencé à Marseille et dans les ateliers indigènes, au VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère (la poterie pseudo-ionienne et la poterie grise monochrome), confortent cette hypothèse. Ces céramiques étaient des objets hybrides, combinant les techniques de production importées (le tour et des fours à tirage contrôlé), des formes et des motifs décoratifs importés avec des formes et des motifs décoratifs indigènes. Il fallut équiper les ateliers des artisans avec des tours de potier, des fours, des réservoirs d'argile, des aires de stockage, apprendre un savoir spécialisé tout à fait nouveau. C'est toute l'organisation de l'industrie de la céramique qui a changé, passant d'une «industrie domestique» à une «industrie artisanale».

### Des rituels locaux

Ainsi, ce n'est pas seulement pour imiter les *symposia* que les «barbares» de la région de Hallstatt et de la basse vallée du Rhône ont importé des objets grecs et étrusques. Au contraire, ils ont adapté des éléments culturels extérieurs aux besoins locaux, définis par l'économie politique locale et la culture : dans la région de Hallstatt, les objets liés à la boisson ont été

adoptés, car ils étaient rares, exotiques, impressionnants et qu'ils renforçaient le pouvoir symbolique de l'élite, non pas parce que les Celtes voulaient imiter les Grecs. Dans la basse vallée du Rhône, malgré la proximité des sources des objets importés et bien qu'ils aient été en contact avec les Grecs, les Celtes n'ont pas importé tous les objets des banquets. Les récipients en bronze ou en céramique, où les Grecs mélangeaient le vin et l'eau, sont, par exemple, quasi absents. Le vin était ici une source d'alcool qui pouvait compléter les autres boissons consommées pendant les fêtes. Chez les Grecs, la consommation du vin faisait partie d'un rituel masculin, le *symposion*, avec des règles de comportement précises, liées aux conceptions religieuses centrées sur Dionysos. Chez les Gaulois, la consommation du vin faisait aussi partie des rituels, mais selon une logique culturelle et des croyances différentes (voir *Des banquets ritualisés*, par Matthieu Poux, dans ce dossier).

Le vin n'a jamais totalement remplacé la bière chez les Gaulois. Selon les textes gréco-romains, les Gaulois consommaient en fait plus de bière que de vin, même à l'époque des importations massives de vin romain, à la fin du II<sup>e</sup> et au I<sup>er</sup> siècle avant notre ère. Le vin est resté longtemps une denrée exotique d'importation. Pendant plusieurs siècles, il fut un bien précieux, au centre des échanges entre les colons et les indigènes. Sa signification culturelle et son usage ont progressivement évolué à mesure que la structure sociale et l'organisation politique des sociétés indigènes se transformaient sous l'influence de la colonisation. ■

### livres

- Matthieu POUX, *L'âge du vin : rites de boisson, festin et libations en Gaule indépendante*, éditions Monique Merguill, 2004.
- Michel Py, *Les Gaulois du Midi : de la fin de l'Âge du bronze à la conquête romaine*, éditions Hachette, Paris, 1993.
- Michael Dietler, *Feasts and Commensal Politics in the Political Economy : Food, Power and Status in Prehistoric Europe, in Food and the Status Quest : an Interdisciplinary Perspective*, dans Wiessner et al. éditeurs, éditions Berghahn Books, Oxford, pp. 87-125, 1996.

### articles

- Michael Dietler, *Alcohol : anthropological perspectives*, *Annual review of anthropology* 35 : 229-249, 2006.