

# THIASOS

RIVISTA DI ARCHEOLOGIA E ARCHITETTURA ANTICA

2016, n. 5

Note e discussioni

«THIASOS» Rivista di archeologia e architettura antica  
Direttori: Enzo Lippolis, Giorgio Rocco  
Redazione: Luigi Maria Caliò, Monica Livadiotti  
Redazione sito web: Antonello Fino, Chiara Giatti, Valeria Parisi  
Anno di fondazione: 2011

Recensione di Cecilia Guastella a Arianna Esposito (a cura di), con la collaborazione di Elizabeth Rabeisen e Stefen Wirth, *Autour du «banquet». Modèles de consommation et usages sociaux*, Éditions Universitaires de Dijon, collection Sociétés, Dijon 2015. Pp. 443. ISBN 978-2-36441-112-8

Il contenuto risponde alle norme della legislazione italiana in materia di proprietà intellettuale ed è di proprietà esclusiva dell'Editore ed è soggetta a copyright.

Le opere che figurano nel sito possono essere consultate e riprodotte su supporto cartaceo o elettronico con la riserva che l'uso sia strettamente personale, sia scientifico che didattico, escludendo qualsiasi uso di tipo commerciale.

La riproduzione e la citazione dovranno obbligatoriamente menzionare l'editore, il nome della rivista, l'autore e il riferimento al documento. Qualsiasi altro tipo di riproduzione è vietato, salvo accordi preliminari con l'Editore.

Edizioni Quasar di Severino Tognon s.r.l., via Ajaccio 41-43, 00198 Roma (Italia)  
<http://www.edizioniquasar.it/>

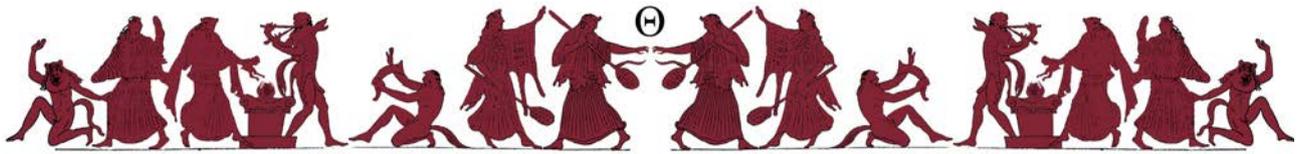
ISSN 2279-7297

Tutti i diritti riservati

Come citare l'articolo:

Recensione di C. GUASTELLA a A. ESPOSITO (a cura di), con la collaborazione di E. RABEISEN e S. WIRTH, *Autour du «banquet». Modèles de consommation et usages sociaux*, Éditions Universitaires de Dijon, collection Sociétés, Dijon 2015, in *Thiasos* 5.1, 2016, Note e discussioni, pp. 3-7

Gli articoli pubblicati nella Rivista sono sottoposti a referee nel sistema a doppio cieco.



Arianna ESPOSITO (a cura di), con la collaborazione di Elizabeth Rabeisen, Stefan Wirth, *Autour du «banquet». Modèles de consommation et usages sociaux*, Éditions Universitaires de Dijon, collection Sociétés, Dijon 2015, pp. 443.  
ISBN 978-2-36441-112-8

di Cecilia Guastella\*

Il volume<sup>1</sup> costituisce il risultato di alcuni incontri avvenuti presso l'Università di Bourgogne tra il 2010 e il 2013, sul concetto di banchetto nelle società antiche, ormai oggetto di molti recenti dibattiti. È palese il valore simbolico del banchetto collettivo, di cui rimane a testimonianza una immensa ed eterogenea cultura materiale. Grazie alla analisi di alcuni casi studio, di diversa provenienza geografica e cronologica, la pubblicazione mostra differenze e somiglianze. L'incrocio tra la testimonianza archeologica e quella dei testi scritti consente di dare conferma alle interpretazioni del fatto storico. Il consumo collettivo di alimenti e di bevande si lega ad un forte significato sociale; il banchetto si conferma come veicolo identitario e, al contempo, di comunicazione tra varie comunità. È infatti percepibile il costante flusso di interscambi culturali in Grecia, nel Vicino Oriente, nell'Egeo, in Tracia, nella Gallia, in Etruria, nella Penisola Italica.

Il volume è quasi interamente redatto in lingua francese. È costituito da una breve prefazione, curata da Anne-Marie Adam, e si articola in ventitré contributi e tre considerazioni conclusive.

Arianna Esposito pone l'attenzione sui termini di banchetto, *symposium*, *syndeipnon*, e *deipnon*, termini spesso equivocati a causa di una certa sovrapposizione concettuale. L'autrice sviluppa un ragionamento sul significato del consumo cerimoniale di specifici alimenti e/o bevande servendosi di alcuni casi studio situati nel Mediterraneo, in cui il kit ceramico o alcuni dei suoi componenti, definiscono un preciso status sociale del proprietario. L'autrice invita a considerare la variabilità delle pratiche simposiali che non sempre corrispondono alla tradizione greca. La cultura greca si permea infatti di processi di interazione e di ibridazione con altre culture autoctone da cui nascono pratiche di convivialità ibride.

Julien Zurbach si sofferma sull'organizzazione delle feste nelle società micenee e sulla interpretazione di contesti legati al banchetto, mettendo in relazione le informazioni date dalle fonti letterarie con le attestazioni archeologiche (aspetti stratigrafici, studio delle ceramiche, studio archeozoologico). Fondamentali sono i testi omerici, i noduli tebani e le tavolette di Pilo, che vengono riesaminati secondo il filo conduttore della festa cerimoniale. Il consumo collettivo di alimenti all'interno della società palaziale micenea si traduce nell'affermazione del ruolo politico e sociale dei commensali. Zurbach affianca a questo tipo di banchetto, certamente più noto, lo svolgimento di banchetti anche tra i *damoi*, meno considerato ma ampiamente attestato archeologicamente grazie a rinvenimenti bene interpretabili.

Catherine Saint-Pierre Hoffmann si sofferma sul particolare significato della coppa nel simposio. Le indagini archeologiche e i testi scritti ne confermano l'importanza simbolica: la coppa è utilizzata durante il *symposion* greco per servire libagioni e per consumare il vino mescolato ad acqua. Assume, in particolare nella tradizione omerica, forte valore simbolico durante i momenti simposiali tra gli *xenia* che avviano tra loro momenti di integrazione, di reciproca ospitalità, volti ad un medesimo senso di appartenenza sociale. Così la coppa rappresenta un prezioso dono per l'ospite, un segno di conferimento di uno status sociale, simbolo di appartenenza e traccia di una memoria comune.

\* Cecilia Guastella, PhD Candidate in Near Eastern Archaeology, Dipartimento di Scienze dell'Antichità, Sapienza - Università di Roma: ceciliaguastella@yahoo.it

<sup>1</sup> Edito nell'ambito del programma di ricerca internazionale PARI-

FABER "La pratica del banchetto e dei pasti comunitari in Gallia e l'Italia (fine dell'età del Bronzo- epoca augustea)", finanziato dal Consiglio Regionale della Borgogna (Francia).

## Autour du « banquet » Modèles de consommation et usages sociaux

Sous la direction d'Arianna Esposito



Sociétés

EU

Thomas Brisart ripercorre alcune tappe della lenta trasformazione del banchetto in Grecia fin dal VII sec. a.C. La comparsa di nuovi tipi ceramici e l'incremento produttivo di vasi, prima poco utilizzati, conferma contatti sempre più stretti tra la Grecia ed il Vicino Oriente. Questi contatti avviano un processo di "orientalizzazione" del banchetto greco. L'autore riprende il tema già avviato dalla Zurbach, ponendo l'attenzione sull'esistenza di due tipologie di banchetto, aristocratico e civico - collettivo, che si sviluppa in particolare tra il VII ed il VI sec. a.C.

Sandrine Huber e Patrice Ménériel offrono una riflessione sulle pratiche del banchetto nel sito di Eretria, nella costa occidentale dell'Eubea, punto strategico di contatti culturali e commerciali verso l'occidente, soprattutto nell'VIII sec. a.C. Nella Penisola Italiana e nell'entroterra europeo sono frequentemente rinvenuti corredi simposiali di repertori ceramici euboici, che mostrano forti contatti tra le colonie occidentali e la Grecia, la cui cultura era fin dal II millennio a.C. fortemente influenzata da quella orientale. Gli autori si avvalgono sia delle indagini archeologiche, sia dei dati archeozoologici: l'esame dei resti osteologici animali è infatti un elemento ormai imprescindibile nell'analisi comparativa dei contesti di banchetto rituale, unendo allo studio morfologico dei vasi il dato alimentare, legato a tipiche usanze. In questo caso ad Eretria e nei contesti mediterranei la componente euboica è ormai ben presente.

Fabienne Coudin prosegue con uno studio comparativo tra banchetti di tradizioni differenti, nello specifico tra il banchetto aristocratico di tradizione laconica e il banchetto in uso presso alcune colonie occidentali, in particolare in Etruria, nella costa meridionale adriatica, nel sud della Penisola Italiana e in Sicilia dove, a partire dal VII sec. a.C., è evidente l'introduzione del rito del *symposion*, con l'integrazione di un adeguato repertorio di vasi ceramici e bronzei di tradizione laconica.

Nel suo ulteriore contributo, Arianna Esposito si sofferma sulle dinamiche di acculturazione delle comunità autoctone iberiche, che progressivamente assorbono elementi culturali greci. Gli aspetti culturali ibridi presenti nella Penisola Iberica sono rintracciabili attraverso l'analisi dei repertori ceramici greci nei contesti funerari e simposiaci. Tra il V e il IV sec. a.C. si assiste a una selezione del repertorio ceramico greco da parte dell'aristocrazia autoctona, secondo gusti del momento, dando vita così ad un nuovo tipo di repertorio vascolare. L'autrice osserva gli sviluppi della circolazione di beni di lusso tra VI, V e IV sec. a.C. Si percepisce un mercato florido in cui circolano principalmente specifiche e ricorrenti forme greche potorie di importazione e di imitazione, utilizzate nei repertori del banchetto aristocratico iberico.

Joachim Weidig si interroga sulla funzione dei corredi funerari di fase arcaica, funzione che si rivela non sempre univoca. L'autore propone un metodo di indagine che tenga conto, durante le fasi di scavo e di documentazione, di elementi distintivi che attestino l'attività alla quale era volto il vasellame rinvenuto, quando solo come corredo personale del defunto e quando come oggetti legati allo svolgimento di riti di banchetto durante il cosiddetto *rite de passage*. Weidig descrive alcune sepolture della Necropoli di Bazzano (provincia dell'Aquila) databili all'VIII sec. a.C. In particolare, si dovrebbe sempre porre attenzione alla distribuzione spaziale dei frammenti ceramici rinvenuti nelle sepolture, rotti volontariamente. In diverse sepolture appartenenti a guerrieri e a bambini la disposizione dei frammenti è infatti volontaria, legata al rito cerimoniale.

Il contributo di Marica Venturino Gambari va ad integrare i concetti presentati nel contributo precedente. L'autrice infatti documenta la deposizione di ciotole e bicchieri di impasto presso le necropoli della zona ligure, databili a partire dall'età del Bronzo finale e all'età del Ferro. Le modalità di deposizione degli elementi di corredo sono valutabili grazie ad un'attenta documentazione della distribuzione. Inoltre, i risultati degli studi paleobotanici

permettono di rintracciare il nesso tra contenitore e contenuto. In particolare, l'impiego di idromele e di vino attesta il progressivo incontro tra culture distanti nel delicato momento di passaggio tra età del Bronzo Finale ed età del Ferro.

Il contributo di Luca Tori si concentra su alcune testimonianze archeologiche rinvenute presso le valli prealpine del Canton Ticino e del Cantone dei Grigioni in Svizzera, noti per i ritrovamenti riferibili alla cultura di Gola-secca. Sono evidenti i contatti con la cultura etrusca, a cui si affilia l'attività della viticoltura, di cui rimangono tracce paleobotaniche, del tutto assenti nei periodi precedenti ai contatti con gli Etruschi. L'autore compie un *excursus* degli usi cerimoniali e dell'uso del vino tra l'VIII e il VI sec. a.C., quando vengono introdotti nuovi costumi e il consumo del vino è ormai integrato negli usi locali, a cui corrisponde una certa standardizzazione dei contenitori appositi.

Ferdinando Sciacca approfondisce le origini del banchetto etrusco e le interrelazioni culturali tra Greci ed Etruschi. L'autore parte dal presupposto dell'esistenza di un sostrato culturale in cui il consumo di cibi e di bevande in contesti cerimoniali era già conosciuto nella cultura villanoviana, quando è altresì attestata la coltivazione della vite. Attraverso una disamina analitica dei corredi, in particolare di coppe, scodelle e skyphoi di VIII sec. a.C. rinvenuti nella necropoli dei Quattro Fontanili, si conferma una coerenza della composizione dei corredi, in cui si avverte una forte componente culturale greca.

Anche il contributo di Martin A. Guggisberg riguarda il valore del banchetto e del *symposion* nel mondo etrusco, desunto tramite i repertori di corredo distintivi e le rappresentazioni pittoriche dei contesti funerari etruschi di scene di banchetti funebri, in cui i commensali poggiano le ceramiche sul *kyliskeion*, tavolo per vivande tipicamente greco. All'analisi dei contesti etruschi si affianca quella di alcuni contesti prealpini in cui la forte cultura celtica, visibile dal corredo di appartenenza, si integra alla cultura grecizzante di epoca arcaica di cui rimangono materiali di lusso tipici del Mediterraneo.

Christoph Huth tratta il tema del banchetto attraverso il riesame di alcune tombe aristocratiche site in Austria, Svizzera e Germania (Hallstatt, La Tène, Hochdorf). Queste sepolture monumentali sono dedicate a soggetti dell'aristocrazia celtica e sono databili all'età del Ferro. L'autore analizza il ricco corredo funerario che palesa l'attribuzione all'élite locale e integra ai dati archeologici quelli iconografici, presenti su alcune preziose situle bronzee lavorate a sbalzo. Tra queste viene descritta la situla rinvenuta nella sepoltura regale di Hochdorf, in particolare le rappresentazioni delle scene di banchetto e di processione che rimandano a riti di celebrazione di un matrimonio sacro in cui ricorre la rappresentazione femminile aristocratica.

Ulteriori aspetti del banchetto sacro, nel contesto funerario celtico, sono affrontati da Eugène Warmenbol che nel suo ricco contributo analizza il noto corredo della tomba principesca di epoca arcaica "Dama di Vix", situata nel nord della Borgogna, in Francia. L'iconografia, presente in due tipiche *torque* di tradizione celtica e nel noto cratere bronzeo della sepoltura, comunicano l'esistenza di rituali di tradizione tipicamente celtica a cui si aggiungono forti influenze etrusche e greche. L'autore pone attenzione all'aspetto ibrido delle pratiche rituali, evidente grazie alla presenza di contenitori greci utilizzati tuttavia per contenere l'idromele, la nota bevanda celtica.

Fernando Quesada-Sanz pone attenzione sul collegamento tra le attività di banchetto rituale e le attività belliche, che coinvolgevano l'intera collettività. Presenta due casi studio iberici particolarmente rappresentativi, Castrejón de Capote e Cancho Roano in cui, seppur intercorrendo una certa distanza cronologica, rispettivamente II e V sec. a.C., alcune sequenze stratigrafiche hanno un significato univoco. Alcune fonti scritte (Livio, Floro) confermano l'uso, di tradizione iberica, di svolgere banchetti rituali collettivi propedeutici ad attività belliche di rilevanza. L'autore analizza sotto questa chiave gli evidenti ritrovamenti archeologici e archeozoologici collegati al banchetto e le fasi del successivo evento distruttivo.

Alexandre Baralis sviluppa un attento *excursus* delle attività del banchetto in Tracia, toccando alcuni momenti cronologici e differenti tipologie di banchetto. L'aristocrazia tracia copre un ruolo fondamentale nella società, volendo affermare una propria identità, che diviene complessa nella fase cruciale in cui in Tracia giunge l'influenza culturale greca e achemenide. È così che in importanti contesti funerari, come le tombe di Kanzanlak, Koukova, Moushovitsa, si diffondono repertori ceramici greci, rappresentazioni pittoriche di banchetto funebre, ceramiche di stile achemenide internazionale. Baralis approfondisce il tema toccando varie tipologie di banchetto – aristocratico, collettivo, nuziale –, in cui il consumo, tipicamente greco, del vino, si fonde con l'uso di forme ceramiche, come il *rhyton*, di forte significato identitario.

L'attenzione di Christopher E.E. Pare si sposta al tema del banchetto in Transilvania, tra la metà del X e il IX sec. a.C., quando tutta la zona a ridosso dei Carpazi rappresentava un importante centro di approvvigionamento minerario, oltre che luogo di passaggio verso Occidente di genti provenienti dalla Grecia orientale e dal Levante. Grazie ad una attenta analisi degli elementi distintivi, come le asce di tradizione levantina e le coppe, è possibile ricostruire i tempi e le modalità di introduzione di nuove pratiche come il banchetto e il *symposion*, in concomitanza con l'arrivo ad occidente della cultura micenea e con i contatti con Cipro e la Fenicia.

Sandra Péré-Nogués esamina gli elementi distintivi delle pratiche del banchetto celtico tra IV e III sec. a.C. Il consumo collettivo è legato ad un processo di ellenizzazione in cui vengono stretti rapporti di alleanza tra signori locali e greci, in cui si esaltano gli elementi identitari. L'analisi testuale delle fonti permette di chiarire alcuni aspetti del banchetto in uso nell'aristocrazia celtica. Sono infatti numerose le fonti scritte che fanno cenno ai banchetti pubblici, come Plutarco d'Alessandria, che distingue i banchetti per provenienza, oppure Diodoro Siculo circa le usanze alimentari tipiche dei banchetti celtici. Le fonti, coerentemente alle attestazioni archeologiche, consentono di confermare l'importanza del concetto di ospitalità nei contesti aristocratici locali, tradotta nel consumo collettivo di cibi e di bevande a base alcolica.

Già dalla prima età del Ferro, in Gallia, è attestata la pratica del banchetto che sarebbe proseguita fino all'arrivo dei Romani. Matthieu Poux analizza gli elementi che suggeriscono lo svolgimento del banchetto celtico attraverso recenti indagini archeologiche e analisi dei residui dei recipienti che consentono di effettuare una più completa ricostruzione storica. L'autore pone attenzione ai ritrovamenti, nelle necropoli e nei santuari gallici, di anfore vinarie e di resti animali. Si delinea dunque un'aristocrazia locale che assimila progressivamente le influenze del banchetto greco-romano e, più in generale, della cultura mediterranea.

Il consumo rituale di pasti è oggetto dell'attenzione di Aldo Borlenghi, che sottolinea le caratteristiche del banchetto desunte dal sito di Delo a partire dal III sec. a.C., quando vengono introdotte diverse usanze dalla Palestina e dall'area del Mediterraneo orientale. Ne è prova l'edificazione, nel II sec. a.C., di due *Serapeia* per i quali furono avviati rituali di fondazione. L'autore analizza la distribuzione spaziale dei templi, individuando uno spazio apposito per lo svolgimento di banchetti rituali a cui corrispondono appositi corredi legati al tema del banchetto. Proprio questi repertori ceramici attestano un ambiente multiculturale, in cui verso la metà del II sec. a.C. comunità fenicie sono pienamente integrate, affermate attraverso santuari simili a quelli di Tiro e Beirut, dove, anche in questo caso, alcuni vani sono esclusivamente dedicati allo svolgimento del banchetto.

Roland Étienne offre una visione complessiva del banchetto regale ellenistico, istituendo un parallelismo con i banchetti svolti durante il regno di Luigi XIV e ponendo così l'accento sulle caratteristiche del rito collettivo di tipo funerario, sacro, nuziale. Le informazioni raccolte dalle fonti antiche, circa le testimonianze di *symposia* privati e aristocratici tra IV e II sec. a.C., consentono di individuare le tappe fondamentali e gli usi tradizionali del banchetto negli eventi nuziali, così come nelle nozze di Karanos in Macedonia i cui è chiara la volontà di affermazione regale.

Annapaola Zaccaria Ruggiu definisce la trasformazione delle modalità di svolgimento dei banchetti, pubblici e privati, nell'area medio-tirrenica tra VIII e VI sec. a.C. L'autrice delinea alcuni elementi che in epoca romano-repubblicana rimandano al concetto di pubblico, concetto che si afferma proprio al nascere dei maggiori centri urbani. L'autrice differenzia i banchetti pubblici secondo le diverse modalità di svolgimento, quelli che godono di visibilità da parte della collettività e i banchetti svolti nelle grandi residenze, esclusivi dell'aristocrazia che vi partecipa. A ciò si aggiunge l'esame degli spazi dedicati all'interno delle residenze attraverso una rassegna della terminologia utilizzata nelle fonti scritte.

Nei contesti europei è ampiamente attestato l'ampio commercio di vasi bronzei destinati al banchetto. Ewa Wyremblewki e Anna Lehoërff compiono un'indagine specifica sulla produzione metallurgica in Europa dal XIII all'VIII sec. a.C. In particolare, l'analisi è volta a riconoscere lo sviluppo di tecniche di manifattura specifiche. Presso Hallstat, nel Bronzo Finale, si conoscono ad esempio tecniche di rivettatura e di martellatura. La produzione interessa per lo più forme pitorie fin dall'età del Bronzo, spesso rinvenute in contesti funerari. Le studiosi si concentrano sulla trasformazione e la trasmissione di queste conoscenze artigianali di produzione e di lavorazione che fin dall'età del Bronzo si rivelano tecnologicamente avanzate.

Il volume termina con alcune considerazioni conclusive da parte di José Gomez de Soto, Alessandro Naso, Michel Bats. Il primo si sofferma sul banchetto alpino, valutando le peculiarità del banchetto celtico in Gallia e nel nord della Penisola Italica e sottolineando il reimpiego originale di alcuni contenitori e il mantenimento di usi particolari ormai però influenzati dall'incalzante cultura mediterranea. A. Naso riprende alcuni interventi circa i paralleli, nel banchetto pre-romano, tra la collocazione dei corredi funerari e la distribuzione degli stessi oggetti nei simposi e nei banchetti dei vivi. Infine, M. Bats pone l'attenzione sull'importanza di una terminologia univoca del termine *symposium/symposium*, non sempre coerente nella letteratura odierna. Il concetto di simposio, originariamente di tradizione greca, viene infatti reinterpretato nei vari contesti geografici e cronologici e dunque talvolta reinterpretato dai vari studiosi. L'integrazione del consumo di bevande con il consumo di carni e pasti rimanda al forte significato che nelle diverse comunità ha sempre ricoperto la condivisione di cibi e bevande.

Questo corposo volume corrisponde al risultato di un confronto tra vari studiosi che hanno svolto approfondimenti tematici diversi, sia spazialmente che cronologicamente. Eppure si riscontrano molti punti di contatto tra realtà anche lontane. L'intensità dei rapporti tra comunità culturalmente eterogenee consente di ritrovare nel concetto di convivialità, inteso come consumo collettivo di carni scelte e bevande alcoliche, un punto di incontro

tra diverse identità. I vari casi studio e i ragionamenti che ne conseguono chiariscono la cura da parte delle aristocrazie nel mantenere viva la propria identità e il proprio status sociale. D'altra parte la varietà dei periodi e dei luoghi toccati mostrano una comunanza antropologica del valore della convivialità che prescinde dalle differenze di provenienza.

La raccolta di saggi del volume indica importanti casi studio come strumenti di comprensione di fenomeni sociali, politici, economici. Si fa chiarezza sul concetto di termini di cui spesso si deforma il significato originario. Inoltre, l'analisi del vasellame e di oggetti da corredo non si limita ad un valore formale ma si lega, in tutti i casi, al valore intrinseco e funzionale.

#### *Tavola dei contributi:*

Anne-Marie ADAM, *Préface*.

Arianna ESPOSITO, *Interpréter le banquet: de la donnée archéologique au concept*.

Julien ZURBACH, *Festins royaux et communs dans les sociétés mycéniennes*.

Catherine SAINT-PIERRE HOFFMANN, *Le coupes dans le banquet homérique*.

Thomas BRISART, *Le banquet orientalisé. Mise en forme de la commensalité et pratiques identitaires en Grèce proto-archaïque*.

Sandrine HUBER, Patrice MÉNIEL, *Pratiques sacrificielles et commensales à Érétrie au VIII<sup>e</sup> siècle avant notre ère*.

Fabienn COUDIN, *Les vases en Occident et l'imaginaire du banquet aristocratique, de la fin du VII<sup>e</sup> siècle au début du Ve siècle avant J.-C.*

Arianna ESPOSITO, *Approches de la céramique grecque en péninsule Ibérique: circulations, consommations, imitations*.

Joachim WEIDIG, *Un banchetto funebre intorno alla sepoltura? Il rito della frammentazione del vasellame ceramico nelle tombe arcaiche dell'Italia centrale: il caso di Bazzano presso L'Aquila*.

Marica VENTURINO GAMBARI, *Il vasellame da banchetto nella Liguria interna nell'età del Ferro*.

Luca TORI, *Uinom natom? Uinom nasóm?*

Ferdinando SCIACCA, *Tra Amos e Omero: riflessioni sulle origini del banchetto etrusco*.

Martin A. GUGGISBERG, *La vaisselle à boire et la mise en scène du banquet aristocratique dans le monde étrusque et celtique*.

Christoph HUTH, *Deux mariages et un enterrement. Réflexions sur la signification du mobilier des tombes aristocratiques du début de l'âge du Fer*.

Eugène WARMENBOL, *Le cratère de Vix, ou danser sur un volcan...*

Fernando QUESADA-SANZ, «Mangeons et buvons, car demain nous mourrons». *Banquet et alcool pendant la crise : le cas de la péninsule Ibérique*.

Alexandre BARALIS, *Le banquet en Thrace*.

Christopher PARE, *Normative change at the start of the Iron Age: the case of Transylvania*.

Sandra PÉRÉ-NOGUÈS, *Le "Celts" au "banquet": questions autour des traditions littéraires et de leur approche*.

Matthieu POUX, *Banquet gaulois et symposium méditerranéen: rétrospective et perspectives*.

Aldo BORLENGHI, *Le banquet communautaire à Délos dans les associations de cultes orientaux*.

Roland ÉTIENNE, *La Table du roi*.

Annapaola ZACCARIA RUGGIU, *Il banchetto romano: da pubblico a privato. I luoghi della celebrazione*.

Ewa WYREMBLEWSKI, Anne LEHOËRFF, *Le banquet au laboratoire... Étude des vaisselles métalliques entre les XIII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles en Europe*.

#### *Postface:*

José GOMEZ DE SOTO, *Le banquet nord-alpin*.

Alessandro NASO, *Sul banchetto nell'Italia preromana*.

Michel BATS, *Le banquet grec: pour une lecture anthropologique en contexte historique et social*.

