

ARCHÉOLOGIE ET HISTOIRE DU GOÛT DANS LES SOCIÉTÉS PHÉNICIENNE ET PUNIQUE

L'objectif de cette école thématique est de croiser les approches disciplinaires, les terrains de recherches, les périodes et les corpus de sources afin de proposer aux jeunes chercheurs une ouverture méthodologique et scientifique autour d'une thématique commune d'étude, à savoir celle du goût dans les sociétés phénicienne et punique. Cette école thématique constitue la première action du programme AGEMO et fixera les termes, les contours et les enjeux du débat. Pour cela, nous nous limiterons aux deux premiers axes du programme que sont :

- le goût comme construction culturelle
- les goûts et les habitudes alimentaires

L'accent sera également mis sur les questions inhérentes à la méthodologie choisie pour aborder les problématiques liées au goût tant du point de vue de l'esthétique que du style de vie, sans omettre les notions de distinction sociale et d'identité.

ARCHAEOLOGY AND HISTORY OF TASTE IN PHOENICIAN AND PUNIC SOCIETIES

The objective of this doctoral workshop is to cross disciplinary approaches, fields of research, periods and corpus of sources in order to offer young researchers a methodological and scientific opening around a common thematic study, and to explore all its potentialities. This doctoral workshop is the first action of the AGEMO programme and will set the terms, outlines and challenges of the debate. To do this, we will ask ourselves about the question of taste in Phoenician and Punic societies, limiting ourselves to the first two axes of the program, which are:

- taste as a cultural construction
- tastes and eating habits

Emphasis will also be on questions inherent to the methodology chosen to address taste-related issues from both an aesthetic and lifestyle perspective, including the notions of social distinction and identity.

Site web : <https://agemo.hypotheses.org/>



ARCHÉOLOGIE ET HISTOIRE DU GOÛT DANS LES SOCIÉTÉS PHÉNICIENNE ET PUNIQUE

18-21
NOVEMBRE 2019

UNIVERSITÉ DE TUNIS
FACULTÉ DES SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

LUNDI 18/11



Figurine d'une femme cuisant du pain – Borj Jedid, Carthage. Réserves du musée de Carthage (Cliché : Yamen Sghaïer)

Coordination :

Mohamed TAHAR

Université de Tunis

Bruno D'ANDREA

École française de Rome

Marie DE JONGHE

UMR 7041 (ArScan, Nanterre)

Organisation :

École des hautes études hispaniques et ibériques (Casa de Velázquez, Madrid), École française de Rome, Laboratoire de Recherche Histoire des Économies et des Sociétés Méditerranéennes (Université de Tunis)

Collaboration :

Scuola Archeologica Italiana di Cartagine (Sassari / Tunis), EA 4601 (PLH-ERASME, Université Toulouse - Jean Jaurès), Institut National du Patrimoine de Tunis, ERC Mapping Ancient Polytheisms

Lieu de la manifestation :

UNIVERSITÉ DE TUNIS
FACULTÉ DES SCIENCES HUMAINES
ET SOCIALES
94, Boulevard 9 Avril
1007 TUNIS

> Secrétariat : Clémence Genet

E-mail : secehehi@casadevelazquez.org

Tél.: 0034 914 551 580

MARDI 19/11

> 10h-12h

Ouverture

Habib SIDOM

Président de l'Université de Tunis

Jamil CHAKER

Doyen de la Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis

Nouha CHAOUCH

Directrice de l'École Doctorale

Hayet AMAMOU

Directrice du Laboratoire HESM - Tunis

Laurent CALLEGARIN

Directeur des études (Casa de Velázquez, Madrid)

Introduction

Mohammed TAHAR

Université de Tunis

Bruno D'ANDREA

École française de Rome

Marie DE JONGHE

UMR 7041 (ArScan, Nanterre)

Présentation des participants

> 14h-18h

Session 1 - Matérialités et pratiques de consommation (I)

José Luis LÓPEZ CASTRO

Universidad de Almería

Territoire colonial, production alimentaire et identités. Phéniciens et autochtones dans la péninsule Ibérique et en Afrique du Nord

Présentation des travaux des doctorants

Saadia BENBERKANE

Université Alger 2

La chasse des animaux et les habitudes de préparation

Sabrina HAMANI

Université Alger 2

Sauces et salaisons de poisson entre tradition et survivance culinaire

Zahia AMARA

Université de Strasbourg / Université de Tunis

La gourmandise serait-elle aussi un divin défaut ? Arnobe de Sicca et la cuisine sacrificielle païenne

> 9h30-12h

Session 1 - Matérialités et pratiques de consommation (II)

Yamen SGHAÏER

Institut National du Patrimoine de Tunis

La poterie modelée punique dans le contexte funéraire de Lepti Minus : un goût ? une pratique ? un marqueur identitaire ?

Présentation des travaux des doctorants

Fabiola ZIELLI

Università di Roma La Sapienza

La ceramica fenicio-punica del Tofet di Mozia. Studio tipologico e funzionale del repertorio ceramico degli "scavi Ciasca" (1964-1973)

Leonardo BISON

University of Bristol

Revealing lipids: foodways in Punic Sardinia investigated through organic residue analyses on potter

Nina FERRANTE

Università di Roma La Sapienza

La produzione tessile in ambito fenicio-punico nel Mediterraneo Occidentale nell'Età del Ferro. Analisi dei contesti di rinvenimento negli insediamenti fenicio-punici

> 14h30-18h30

Session 2 - Identités et stratégies de distinction

Lilia KHELIFI

Université de Tunis

Emprunts et adaptation des motifs ornementaux étrangers aux goûts et aux usages des Carthaginois

Présentation des travaux des doctorants

Manel BEN MANSOUR

Université de Tunis

À leur façon de s'habiller ce sont des barbares. Les Carthaginois stigmatisés par leurs ennemis dans la tradition classique

Fatma TOUJ

Université de Tunis / Università degli Studi di Napoli L'Orientale

Études des pratiques funéraires de trois nécropoles puniques Cap Zebib, El Mansourah et El Hkayma : similitudes et divergences

Lamia FERSI

Université de Tunis

Les œnochoés puniques à Kerkouane : un goût particulier ?

Sonia HAFIANE NOURI

Université de Tunis

Iconographie des stèles votives de Carthage dédiées par des suffètes : goût spécifique ou iconographie ordinaire ?

MERCREDI 20/11

> 9h30-12h

Session 3 - Échanger et/ou transmettre

Michele GUIRGUIS

Università di Sassari

La Méditerranée centrale entre Phéniciens, Sardes et Carthaginois du IX^e jusqu'au VI^e siècle av. J.-C. : évolutions, changements, transmissions et transformations culturelles

Présentation des travaux des doctorants

Federico CAPPELLA

Università di Roma La Sapienza

La ceramica red slip: funzione estetica e funzione comunicativa

Jérémy ARTRU

Université d'Orléans

Le goût punique au prisme de la documentation numismatique (V^e-II^e s. av. n. è.)

Faouzi ABIDI

Université de La Manouba

Iconographie des stèles votives de Sousse

Maroua YAHYAOUÏ

Université de Bretagne occidentale et Université de Tunis

Mélange de goût mélange de style. Observations à propos d'une stèle néopunique provenant de la région du Kef

> 14h30-18h30

Session 4 - Interroger les limites méthodologiques

Hédi DRIDI

Université de Neuchâtel

Des goûts et des couleurs (et des identités). Il faut bien se quereller !

Discussion par groupes de réflexion

JEUDI 21/11

> 9h Visite du site d'Utique (Bizerte) commentée par Lilia KHELIFI et José Luis LÓPEZ CASTRO