



Colloque international
Troisième rencontre de la série *Ex Oriente luxuria*

Le poivre, de l'Antiquité à l'époque moderne : un luxe populaire ?

Échanges, circulations et usages

RÉSUMÉS DES COMMUNICATIONS



Thème 1 – Quelques regards sur les sources

1. Pierre SCHNEIDER (Université d'Artois)

Jean TRINQUIER (École normale supérieure – PSL / UMR 8546)

***Ipse sacrum inrorans patinae piper* (Perse, *Satires*, VI, 21) : le poivre dans les sources latines du début de l'Empire**

Les sources littéraires en langue latine relatives au poivre gagnent à être relues du double point de vue de l'histoire des représentations et de l'histoire économique. Cette documentation littéraire contient de précieuses informations non seulement sur la connaissance que l'on pouvait avoir des régions de production des deux poivres et sur les circuits d'échange, mais aussi et surtout sur la consommation du poivre, ses emplois et sa relative banalisation au début de l'Empire. Notre hypothèse de travail est que la façon sélective dont le poivre apparaît dans les sources textuelles est en elle-même riche d'enseignements sur l'histoire de la réception et de la consommation du poivre dans le monde méditerranéen. La documentation latine est concomitante d'une mutation : on peut observer comment un produit lointain, qui est aussi au début un produit en partie nouveau, se fraie peu à peu un chemin dans certains pans de la culture antique, qui se l'approprie certes en tenant d'abord compte de ses usages pratiques, mais aussi en usant de rapprochements avec des réalités mieux connues et en mobilisant des représentations associées aux confins orientaux du monde et à ses produits.

2. Jean-Luc CHEVILLARD (CNRS, UMR 7597)

La richesse qui vient de la montagne : *miḷaku* (et *kaṛi*) « poivre » dans les sources tamoules anciennes

Selon un passage du *Piṅkalam*, second plus ancien thesaurus tamoul, sans doute composé au X^e siècle, l'item appelé *miḷaku* (« poivre ») est, en compagnie du « bois d'aloès » (*akil*), dans le cadre d'un mini-catalogue de « cinq fois cinq » choses précieuses (venant respectivement des forêts, des mers, des champs cultivés, des villes et des montagnes), l'une des cinq ressources originaires de la montagne. Le *Tēvāram*, recueil d'hymnes shivaïtes, évoquait au VII^e-VIII^e siècles la richesse des rivières du Tamil Nadu, descendant de la montagne en période de crue, chargées de ces mêmes produits de luxe et de pierres précieuses. Le *Tivākaram*, plus ancien thesaurus tamoul, énumère deux synonymes de *miḷaku* : *kaṛi* (qui a donné l'anglais « curry ») et *maṛīci*. Le *Piṅkalam* ajoutera cinq autres synonymes. La « littérature du Sangam », qui est la partie la plus ancienne de la littérature tamoule, contient nombre d'occurrences de *miḷaku* et de *kaṛi*. Parmi celles-ci, la plus connue internationalement, est peut-être la ligne 10 de Akam 149 (*ponṇoṭu vantu kaṛiyoṭu peyarum*), qui fait partie d'une description du commerce maritime tamoul avec les Yavaṅgar-s, et que Pierre Meile [1940] traduisait ainsi : « viennent avec de l'or et partent avec du poivre » (*Journal Asiatique*, 232, p.90). À cet ancrage littéraire qui reste cependant toujours en partie chronologiquement incertain, doit s'ajouter le témoignage du corpus épigraphique tamoul, qui nous fournit plusieurs occurrences datées précisément de *miḷaku* et de *kaṛi*.

The visibility of *miḷaku* (also referred to as *kaṛi*), that resource coming from the mountain, in ancient Tamil sources.

According to one verse in the *Piṅkalam*, second oldest Tamil *nikaṇṭu* ("thesaurus"), possibly composed in the 10th century, *miḷaku* ("pepper") is, along with *akil* ("eagle-wood resin"), one among "five items" obtained from mountains, part of a catalogue of "five times five" precious things (originating in forests, seas, countryside, cities and mountains). The *Tēvāram*, 7th-8th century collection of hymns to Śiva, evokes rivers of Tamil Nadu carrying down, at times of flood, those mountain luxury items, along with precious stones. The *Tivākaram*, oldest Tamil *nikaṇṭu*, enumerates two synonyms (or quasi-synonyms) for *miḷaku*: *kaṛi* (source for English "curry") and *maṛīci*. The *Piṅkalam* adds five more synonyms. The most ancient part of Tamil literature, the "Sangam" corpus, generally dated in the early centuries of this era, contains a number of occurrences of *miḷaku* and *kaṛi*, and among those, the internationally most well-known is line 10 of Akam 149 (*ponṇoṭu vantu kaṛiyoṭu peyarum*), part of a description of the Tamil maritime trade with the Yavaṅgar, rendered by Meile [1940] as "viennent avec de l'or et partent avec du poivre" (JA-232). To those never completely reliable temporal anchors, must be added the often precisely dated occurrences of *miḷaku* and *kaṛi* in the Tamil epigraphical corpus.

3. Jean-Charles DUCÈNE (EPHE / IV^e section)

Le poivre dans les sources arabes médiévales : origine et utilisation

La conquête arabe de l'Égypte n'a pas interrompu le commerce du poivre indien puisqu'un papyrus de 649 en mentionne, transitant sans doute par la mer Rouge ; ce sont cependant surtout les sources littéraires arabes qui en parlent à partir du IX^e siècle. À cette époque, il semble que ce soit par le golfe Persique qu'il arrive au Proche-Orient. Les botanistes en distinguent alors trois sortes: le long, le noir et le blanc, comme ils décrivent la nature du poivrier et les modes de récolte. Bien que l'essentiel des termes concernant cette épice en arabe et en syriaque remonte au sanskrit par le moyen-iranien, dès le milieu du IX^e siècle, c'est la côte sud-ouest de l'Inde qui est désignée comme région productrice, parfois aussi les îles de l'Insulinde. Quant à son usage, on retrouve le poivre comme condiment mais aussi en médecine voire en magie.

4. Vladimir DABROWSKI^{1,2}, Charlène BOUCHAUD¹

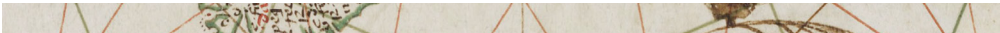
¹ Archéozoologie, archéobotanique : Sociétés, pratiques et environnements (UMR 7209), Sorbonne Universités, Muséum national d'Histoire naturelle, CNRS

² Orient et Méditerranée : Textes, Archéologie et Histoire (UMR 8167), Université Paris-Sorbonne (Paris 4)

Le poivre dans tous ses états : l'archéobotanique comme source d'information sur le commerce et la consommation du poivre durant l'Antiquité

Derrière le terme vernaculaire « poivre » se cache une multitude de réalités. Du point de vue botanique, le poivre désigne couramment l'espèce *Piper nigrum*, comprenant par exemple le poivre noir, blanc ou vert, considérés par les auteurs gréco-romains comme appartenant à des plantes différentes.

L'archéobotanique, en particulier l'étude des macro-restes végétaux de graines et





fruits, a contribué ces dernières années au renouvellement des connaissances sur le commerce du poivre et sa consommation durant l'Antiquité. Les découvertes de grains de poivre sur les ports romains de Bérénice et de Myos Hormos en Egypte ainsi que sur plusieurs sites en Europe permettent d'apprécier d'une part la place de cette épice au sein des échanges entre océan Indien et mer Méditerranée et, d'autre part, le statut social et culturel de ses consommateurs. La mise au jour récente de poivre dans un bâtiment incendié du site de Mleiha (E.A.U) daté du III^e siècle de notre ère invite à s'interroger sur le rôle et la signification de cette épice sur le site et au sein des échanges entre l'Inde et l'Arabie orientale. Des expérimentations de carbonisation de différents poivres modernes ont été entreprises afin de définir des critères d'identification permettant une meilleure caractérisation du matériel archéologique retrouvé.

Thème 2 – Usages et pratiques

5. Florence BOURBON (ESPE – Université Paris-Sorbonne)

Usages thérapeutiques du poivre, d'Hippocrate à Galien

L'étude portera sur les mentions du poivre dans les traités de médecine et de pharmacologie rédigés en grec sur une longue période allant du V^e siècle avant notre ère jusqu'au II^e siècle de notre ère, ce qui permettra d'aborder la question d'un usage thérapeutique en termes de rupture et de continuité, à travers une série de questions : quels types de poivre utilisaient les médecins ? Quelle préparation et quelle voie d'administration préconisaient-ils, et à quelles fins thérapeutiques ? Cet ingrédient était-il facilement accessible à leurs contemporains ? Quelle était sa valeur dans l'imaginaire collectif et quel était son statut dans la pharmacopée grecque antique ?

6. Matthew Adam COBB (University of Wales Trinity Saint David)

"Haute cuisine" or staple fare? Black Pepper's Role as a Status Marker in the Roman World

In the past few decades the notion that Indian Ocean imports largely consisted of luxuries for small groups of elites within the Roman Empire has been challenged. In particular, spices and aromatics, like black pepper and incense, have been singled out as examples of widely consumed commodities that were integral to many aspects of social life. By and large, written evidence and archaeobotanical finds of peppercorns confirm this products' wide availability and its comparative affordability. Black pepper was clearly not restricted to the elite. This then raises the question, did black pepper lose its status as a marker of distinction?

In attempting to address this question, it is important to acknowledge the difficulties faced in defining the status of a commodity. Fixed labels can often be problematic since goods only acquire meaning in the social contexts in which they are used, and the subjective and multifaceted ways in which they might be interpreted. Nevertheless, perceptions can be commonly held, and collectively groups can

invest a good with meaning (albeit this is fluid and may shift over time). With these caveats in mind, it is argued here that in certain contexts black pepper could be used in acts of conspicuous consumption. Its Indian origin continued to imbue it with a sense of the exotic, and its price (during the Principate and Dominate), while affordable for many, was sufficiently high to make it not regularly purchased by those in the lowest spectrums of society. These factors made it the ideal commodity for aspiring individuals of "middling" status to distinguish themselves.

Structure:

Introduction

Section 1: a review of the debate as to whether black pepper should be classed as a luxury or non-luxury item.

Section 2: the challenges of defining status, and whether black pepper constitutes a "luxury" item.

Section 3: the difficulties of determining living standards and the feasibility of the widespread consumption of black pepper.

Section 4: Black pepper as the ideal social marker for non-elites

Conclusion

7. Aïda KANAFANI-ZAHAR (Laboratoire d'anthropologie sociale, CNRS, Collège de France)

Piment de Jamaïque et poivre noir : usages et représentations dans la culture culinaire libanaise

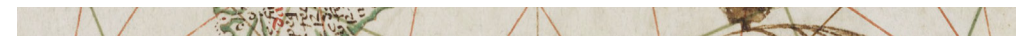
Après une évocation de la « découverte » du piment de Jamaïque, l'épice centrale de la cuisine libanaise, citadine et rurale, domestique et professionnelle, nous confronterons, dans une première partie, ses usages à ceux du poivre noir au regard d'une anthropologie des sens et des représentations. Dans une deuxième, nous évaluerons l'impact des innovations multiples en matière d'épices (nouvelles modes aromatiques, tendances gastronomiques...) sur le piment de Jamaïque, épice traditionnelle « totale ».


Thème 3 – Circuits et échanges

8. Federico DE ROMANIS (Université de Rome « Tor Vergata »)

Pour une périodisation des importations de poivre de l'Inde méridionale en Méditerranée

La récente réinterprétation du « papyrus de Muziris » (*P.Vindob. G 40822*) permet de mieux cerner les particularités qualitatives et quantitatives du commerce du poivre dans les deux ou trois premiers siècles de notre ère. Cette phase du commerce du poivre se distingue nettement de la situation qui semble prévaloir durant l'Antiquité tardive et pendant une bonne partie du Moyen Âge, et présente en revanche des similitudes avec les circulations qui se sont mises en place juste après la découverte de Vasco de Gama. On peut espérer que la périodisation proposée ici, qui repose surtout sur les sources textuelles, puisse être confrontée dans les décennies qui





viennent à un inventaire systématique des vestiges laissés par la consommation du poivre dans les sites archéologiques de la Méditerranée antique et médiévale.

9. Marie MÉNARD-JACOB (CERHIO – UMR 6258)

Le poivre : unique épice de la première compagnie royale des Indes Orientales (1664-1704)

Par quel processus le poivre est-il devenu, après 40 ans de présence française dans les Indes, la seule épice commercialisée par la Compagnie au XVII^e siècle ? Alors que les agents français, arrivés un demi-siècle après les autres Européens, prennent conscience de l'impossible accès aux épices orientales, le poivre apparaît néanmoins comme une exception et une **évidence** dès 1668, date à laquelle sortent de terre les premiers comptoirs dédiés à cette épice. Aucun d'eux, par faute de moyen, de connaissance et de stratégie, ne produit les résultats escomptés. Au moment où l'on renonce à eux, émerge le grand fiasco siamois qui transforme le poivre en **prétexte** dans un projet mêlant christianisme, protectorat et commerce, au sein d'un royaume qui justement ne cultive pas de poivriers. Au final, après trois décennies de vie dans les Indes, les Français prennent la **mesure stratégique** d'un produit à la fois marchandise de consommation et monnaie orientale. On constate à l'aube du XVIII^e siècle, une véritable réflexion autour de cette épice dont le stigmate le plus visible est la création, solide cette fois-ci, du comptoir de Calicut.

10. Dejanira COUTO (EPHE / IV^e section)

Dynamiques des *pimenteiros* : les Portugais et la contrebande du poivre dans l'océan Indien dans la première moitié du XVI^e siècle

À ses débuts, l'*Estado da Índia* fut d'abord une entreprise d'État, nettement orientée vers l'établissement de relations commerciales pacifiques avec les peuples de l'Inde occidentale – supposés frères dans la foi –, et le combat contre l'Égypte mamelouke, usurpatrice des Lieux Saints. L'empire fut fondé sur la redistribution des marchandises, non sur leur production. Une telle économie de services fut largement dépendante de son insertion dans les économies locales et de leurs fluctuations. Nouveaux intermédiaires, les Portugais se spécialisèrent dans le ravitaillement des grandes villes côtières, de l'Afrique Orientale jusqu'à Malacca, en faisant le commerce des produits valant « monnaie d'échange » comme le poivre. Dans le but de se procurer des bénéfices et de garantir un minimum de contrôle des prix, la Couronne instaura un régime de monopole (formalisé par des mesures coercitives, les *cartazes*, autrement dit, les sauf-conduits délivrés par les Portugais aux embarcations indigènes). Cette réglementation provoqua la réaction des communautés marchandes asiatiques, une limitation de la demande et une baisse des prix sur les marchés, installant une âpre concurrence entre Portugais et marchands musulmans de l'océan Indien.

Parachevée par la conquête d'Ormuz en 1515 la poussée expansionniste fut de courte durée. À la mort d'Albuquerque, en 1515, la centralisation étatique du commerce avait progressé, mais les déséquilibres structurels de la balance commerciale entre l'Inde et le Portugal s'accrochèrent dans la mesure où les épices devaient être payées comptant alors que les Portugais disposaient de peu

de liquidités pour régler les transactions. Ils furent donc amenés à trouver d'autres financements ; quelques-uns se mêlèrent de plus en plus du commerce régional, s'immisçant dans les filières du trafic traditionnel asiatique. En dépit des tentatives de réglementation de la Couronne, et de quelques sanctions, c'est toute une économie parallèle – dite « d'Inde en Inde » –, qui se développa, caractérisée par un grand pragmatisme commercial, entraînant le développement exponentiel des partenariats commerciaux avec des marchands locaux.

Sans renoncer à ses monopoles régaliens, l'État choisit de devancer l'initiative privée qui battait en brèche ses prérogatives. En 1517, le nouveau gouverneur Lopo Soares de Albergaria accorda « l'autorisation à tous pour qu'ils naviguent et trafiquent là où ils le voudraient ». Connue sous le nom de « *a grande soltura* » (la grande ouverture), cette mesure de libéralisation, interprétée par quelques historiens comme la « tendance anarchisante » au sein du jeune empire, eut de réelles conséquences sur les modalités de la présence portugaise en Asie. De 1517 à 1521, les marchands privés, trafiquants, corsaires et mercenaires, essaimèrent dans l'océan Indien (au Sri Lanka en particulier), en Asie du Sud et en Asie du Sud-Est (golfe du Bengale et mer de Chine). La contrebande du poivre s'installa dans l'océan Indien occidental notamment, fragilisant le monopole royal, enrichissant les *pimenteiros*, avec des conséquences sur la logistique du commerce et les équilibres des marchés régionaux du poivre. En s'appuyant sur une documentation de première main, la présente communication s'attachera à éclairer les mécanismes de cette contrebande sous le gouvernement des quatorze premiers gouverneurs et Vice-rois de l'*Estado da Índia*, entre 1505 et 1550 (de D.Francisco de Almeida jusqu'à Jorge Cabral).


11. Ana Cristina ROQUE (CH-ULisboa. Centro de História. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa. Portugal)

L'or africain et le poivre indien : les sociétés de l'Afrique du Sud-Est, les Portugais et le commerce du poivre au XVI^e siècle

Au tournant du XV^e siècle, l'arrivée des Portugais dans l'océan Indien contribue à accélérer le rythme des changements structurels dans les sociétés de l'Afrique du Sud-Est. Ces changements découlent de l'effet combiné de plusieurs facteurs, parmi lesquels la dynamique interne de ces sociétés et un nouveau paradigme commercial où l'or africain et le poivre indien deviennent des marchandises primordiales.

La bibliographie sur la participation de l'Afrique du Sud-Est dans le commerce de l'océan Indien témoigne que cette participation remonte au VIII^e siècle (Chibuene) et décrit en détail les produits qui y circulaient, notamment l'or et le poivre, mais on ne parle pas du commerce du poivre avec les sociétés du Sud-Est africain. En revanche, les documents portugais du XVI^e siècle témoignent que le poivre avait des « acheteurs » parmi les communautés africaines du Sud.

Qui étaient donc ces « acheteurs » ? Depuis quand s'intéressaient-ils au poivre et pourquoi ? En analysant la documentation portugaise de cette période, nous espérons apporter notre contribution à la compréhension de la « question du poivre » dans les sociétés de l'Afrique du Sud-Est.



Du 23 au 25 novembre 2017
École normale Supérieure, Campus Jourdan
Grand amphithéâtre

Organisation

Jean TRINQUIER (École normale supérieure – PSL / UMR 8546)

Pierre SCHNEIDER (Université d'Artois)

Federico DE ROMANIS (Université de Rome « Tor Vergata »)

contact : jean.trinquier@ens.fr

École normale supérieure
Campus Jourdan - Grand amphithéâtre
48 boulevard Jourdan, 75014

Entrée libre dans la limite des places disponibles

<http://www.transfers.ens.fr/le-poivre>

