

XXIVème Congrès pluridisciplinaire
des néo-hellénistes francophones

<http://grec-moderne.unistra.fr/>

Manger en Grèce

27, 28 et 29
mai 2015

Amphithéâtre du
Collège Doctoral Européen
46 boulevard de la Victoire
67000 Strasbourg

Nikos Hadjikyriakos-Ghika, *Taverne à Plaka*, feutre sur papier, 21.6 x 29.3m,
Musée Benaki - Galerie Ghika, Athènes, ©Benaki Museum 2015

Faculté
des langues et des
cultures étrangères

Département d'études néo-
helléniques

GEO

Groupe d'études orientales
slaves et néo-helléniques
EA 1340

olateau
INDEX

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG



XXIVe Congrès pluridisciplinaire
des néo-hellénistes francophones

Manger en Grèce

27, 28 et 29 mai 2015

Amphithéâtre du Collège Doctoral Européen (CDE)

46 Boulevard de la Victoire

67000 Strasbourg

Faculté
des langues et des
cultures étrangères
Département d'études néo-
helléniques

GEO
Groupe d'études orientales,
slaves et néo-helléniques
EA1340

plateau

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

Intervenants

Alexiadou Theodouli, Université d'Athènes, Grèce

Alexopoulos Christina, Inalco, France

Anagnostopoulos Diamanti, Université de l'Egée, Grèce

Apostolou Irini, Université d'Athènes, Grèce

Blesios Athanasios, Université du Péloponnèse, Grèce

Bobas Constantin, Université de Lille, France

De Boel Gunnar, Université de Gand, Belgique

Borntraeger Ekkehard, Université de Genève, Suisse

Bouchard Jacques, Université de Montréal, Canada

Bousiopoulou Efthalia, Université de Lille, France

Cabrera Ramos María Isabel, Grenade, Espagne

Christodoulidou Louiza, Université de l'Egée, Grèce

Coavoux Sophie, Université de Lyon, France

Eloeva Fatima, Université de Saint Pétersbourg, Russie

Felopoulou Sofia, Université d'Athènes, Grèce

Festal-Livanis Solange, Université de Lille, France

Galanes Georges, Inalco, France

Georgakaki Konstantza, Université d'Athènes, Grèce

Kalantzopoulos Maria, Paris III et EHESS, France

Karagianni Ourania, Grèce

Kostakiotis Georges, Inalco, France

Kottis Viron, Université de Grenoble, France

Lampropoulos Apostolos, Université de Bordeaux, France

Lazaridis Anastasia Danaé, Université de Genève, Suisse

Marcou Loïc, Paris IV, France

Melissinou Katerina, EHESS et Athènes, France / Grèce

Mitsou Marie – Elisabeth, EHESS, France

Nobelis Hélène, Université de Strasbourg, France

Papadopoulou Maria, Université de Thessalie, Grèce

Péfanis Georges, Université d'Athènes, Grèce

Sawas Stéphane, Inalco, France

Seraïdari Katherina, EHESS/Toulouse, France/ Grèce

Sofou Alkisti, Paris - Sorbonne, France

Stamatiadou Isavella, Université de Strasbourg, France

Stylianou Nadia, Chypre

Valetopoulos Freiderikos, Université de Poitiers, France

Varzelioti Georgia, Université d'Athènes, Grèce

Vassilaki Sophie, Inalco, France

Vassiliadi Martha, Université de Thessalonique, Grèce

Vassiliadou D'Apote Hélène, Université de Strasbourg, France

Voga Madeleine, Université de Montpellier, France

Zochios Stamatis, Université de Strasbourg, France

Organisatrices

Irini Tsamadou-Jacoberger, Département d'Etudes néo-helléniques

Martine Breuillot, Département d'Etudes néo-helléniques

Theodouli Alexiadou

lalex@otenet.gr

Γεννήθηκε το 1966 στο Βόλο και σπούδασε Φιλολογία στο Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσσαλονίκης. Το 1992 έλαβε Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (D.E.A.) και το 2003 υποστήριξε Διδακτορική Διατριβή με τίτλο «*La notion de l'autre dans la poésie grecque contemporaine. Première génération poétique d'après-guerre*» στο Παν/μιο Paris-IV-Sorbonne - Études Néohelléniques. Από το 2005 έως το 2009 δίδαξε Μεταπολεμική Ποίηση, Μεταπολεμική Πεζογραφία και Θεωρία Λογοτεχνίας στη βαθμίδα του Λέκτορα (ΠΔ 407) στα Πανεπιστήμια Πατρών και Πελοποννήσου. Από το 1999 εργάζεται στη Δευτεροβάθμια Εκπ/ση.

Πρόσφατες ανακοινώσεις:

2013: «L'humble art de C. Karyotakis et l'usage de l'ironie», στο *Les élites grecques modernes XVIII-XX siècles: identités, modes d'action, représentations*, XXIIIe Congrès des Néohellénistes des Universités Francophones, INALCO, Paris.

2011: «Η Ελλάδα των ποιητών του '70. Η διαχείριση της ελληνικής ταυτότητας και η ποιητική εκφορά της.», στο *Hellénisme: Ruptures et continuité*, XXIIe Colloque International des Néohellénistes des Universités francophones, Université Paul-Valéry Montpellier III.

Το φαγητό και τα δεσμά της ύπαρξης

Η μελέτη που προτείνουμε εστιάζει στη συμβολική διάσταση της τροφής σε κείμενα της νεότερης και, κυρίως, της σύγχρονης ελληνικής ποίησης. Καθώς το ποιητικό περιβάλλον είναι πάνω απ' όλα αφαιρετικό και συμβολικό, οι αναφορές στην τροφή υποδηλώνουν τάσεις, προβληματισμούς, διαθέσεις μιας εποχής αλλά και της ατομικότητας του κάθε ποιητή. Ταυτόχρονα όμως διαιωνίζουν κάποιες αρχετυπικές σημασίες, οι οποίες αποτελούν τη σταθερή βάση για τη διαχείριση των συμβόλων από τους σύγχρονους ποιητές.

Η τροφή είναι ο ομφάλιος λώρος που μας συνδέει με τη ζωή, αποτελώντας την αυτονόητη προϋπόθεση της επιβίωσης. Είναι, κατ' αρχάς, *ανάγκη* που υπενθυμίζει τη «σωματικότητά» μας, την υλική μας υπόσταση, τα όρια και τα δεσμά της φυσικής ύπαρξης. Συνδέεται, όμως, ταυτόχρονα, με τις αισθήσεις και την *απόλαυση*, δηλαδή με την υπέρβαση των αναγκαίων δεσμεύσεων που επιβάλλει η σωματική συνθήκη και, κατ' επέκταση, με τη γνώση του κόσμου που μας περιβάλλει. Αυτές τις συμπληρωματικές ιδιότητες της τροφής συνοψίζει ο Emmanuel Lévinas, στο δοκίμιό του *Le temps et l'autre*, με τη φράση «Δεν είναι ίσως σωστό να πούμε ότι ζούμε για να τρώμε, αλλά δεν είναι και σωστότερο να λέμε ότι τρώμε για να ζούμε».

Μέσα από ένα σύνολο ποιημάτων, στα οποία εντοπίζουμε αναφορές σχετικές με το φαγητό, ξεχωρίζουν ενδεικτικά τα ποιήματα του Γιάννη Βαρβέρη, στα οποία επιχειρείται ένας ιδιότυπος συσχετισμός των τροφών με το θάνατο, είτε του ανθρώπου που τρώει είτε των ζωντανών οργανισμών που καταλήγουν στο πιάτο και υπογραμμίζουν τις ενοχές και τη ματαιότητα της ύπαρξης. Εξίσου ενδιαφέρουσα, ωστόσο, αποδεικνύεται και η σχετικά πρόσφατη συλλογή του Βασίλη Λαδά, με τίτλο *Δείπνα*, στην οποία προβάλλεται η ρεαλιστική ανάγκη της επιβίωσης και η αξία του μοιράσματος γύρω από ένα τραπέζι, στην εποχή της κρίσης και του ατομικισμού.

Food and the bonds of being

The present study aims to detect the symbolic dimension of sustenance in various texts of contemporary Greek poetry. Nourishment, the presupposition of survival, is the bond that

connects us to life. *Necessity*, first of all, reminds us of our corporeal condition and defines the limits of material substance. It is, however, equally related to *pleasure*, namely the transcending of bounds imposed by physical existence. E. Levinas, in his essay, *The time and the other*, summarizes these complementary qualities of food in the phrase “It may not be right to say that we live to eat, nor however, is it more right to say that we eat to live”. The poet G. Varveris relates food to death by underlining the vanity and the culpability of existence, whereas V. Ladas, in his book of poetry entitled “Diners”, reveals the urgency of survival and the value of sharing in the years of crisis and individualism.

Christina Alexopoulos

alexopoulos_8@hotmail.com

Christina Alexopoulos a mené des études de linguistique, de lettres modernes et classiques à Paris IV et de psychologie clinique à Paris 7. Docteur en histoire de la Grèce contemporaine, secrétaire du Centre d'Études Balkaniques au CREE et enseignante à l'INALCO, elle travaille à présent sur l'expression testimoniale, la mémoire du trauma et les processus de subjectivation dans l'acte narratif. Ses centres de recherche s'inscrivent dans une démarche pluridisciplinaire qui intègre les outils méthodologiques et les apports épistémologiques de l'histoire des représentations, de l'anthropologie, de la psychanalyse, de la psychologie sociale et de l'analyse de discours. Elle est l'auteur de deux ouvrages en nom propre : *Stéphanos Stéphanou, un parmi d'autres si nombreux*, Athènes, Thémelio, 2013 et *Mémoire de la guerre civile grecque*, Paris, Classiques Garnier, 2015 (en cours de publication).

Les pratiques alimentaires des immigrants musulmans de Grèce entre interdits traditionnels et stratégies d'adaptation.

Les pratiques alimentaires des immigrants musulmans de Grèce sont d'une grande complexité, allant de l'observation stricte des normes dominantes au sein des groupes d'appartenance du pays d'origine à des formes d'acculturation, connaissant divers degrés d'assimilation à des normes du pays d'accueil, en passant par des transformations des différents systèmes de référence axiologique et des pratiques qui en découlent, au contact de l'altérité culturelle. Pour essayer d'appréhender cette complexité, nous nous appuyons sur des témoignages de jeunes musulmans issus de la première génération de l'immigration, pour montrer l'articulation des représentations socioculturelles dominantes dans leurs pays d'origine avec des stratégies d'adaptation individuelles et groupales aux normes du pays d'accueil, par le biais de différents modes d'investissement subjectif et collectif tant d'un noyau dur de ce qui constituerait l'essence d'une identité religieuse, que de différents degrés intermédiaires de cette construction. L'édification de pratiques alimentaires résultant de l'antagonisme des différentes normes mais aussi des formes d'innovation culturelle, est alors intéressante à étudier en relation avec la reconstruction sociale et individuelle de l'image de soi dans un travail qui engage dans ses mouvements identificatoires la subjectivité des acteurs tout en convoquant le rôle d'un contexte social, culturel et politique, propre au pays d'origine. La consommation d'alcool est un exemple probant à la fois du poids des interdits traditionnels et des sens que revêt leur transgression, en relation avec la construction de l'image de soi et notamment des aspects de la « virilité », entre renégociation, persévération et transfiguration des rôles et des modèles culturels d'origine, dans leur interaction avec les valeurs du pays d'accueil. La consommation de viande halal et l'observation du jeûne du Ramadan s'inscrivent dans une série de choix qui matérialisent une affiliation identitaire à un ensemble culturel, tout en montrant par leur variabilité, la multitude des positions identificatoires des acteurs et les différents enjeux collectifs et individuels, entre attachement à ses valeurs dans la continuité des pratiques transmises sur un mode intrafamilial, affirmation de sa foi à l'intérieur et à l'extérieur de la communauté et tentatives de s'en démarquer, également d'adresse interne ou externe au groupe.

The dietary practices of Muslim immigrants in Greece: between traditional prohibitions and adaptive strategies

The dietary practices of Greece's Muslim immigrants range from a strict observation of the dominant values of the groups to which they belong in their home countries, to forms of assimilation to the host country's norms, to the transformation of different axiological systems of reference and the practices that result from the contact with a cultural other. The edification of dietary practices resulting from the clash of different norms, in addition to forms of cultural innovation, are studied through the testimony of first-generation Muslim immigrants in relation to the social and individual reconstruction of a self-image in a process that engages, in its identity-shaping movements, agents' subjectivities while convoking the role played by variations in the social, cultural, and political context. The different dietary choices materialize an identification to a cultural ensemble, while demonstrating the variability of subjects' identity positions and the different individual and collective stakes – between an attachment to family-transmitted cultural values; an affirmation of one's faith within and without the community; and different attempts to differentiate oneself from that faith, also directed towards those inside or outside the group.

Diamanti Anagnostopoulou

anagnost@rhodes.aegean.gr

Diamanti Anagnostopoulou est professeure de la littérature néohellénique moderne et contemporaine au Département des Sciences d'Éducation Préscolaire et de l'Ingénierie Éducative de l'Université de l'Égée.

Elle est l'auteur de quatre livres. Elle est aussi l'auteur de divers articles sur la génération des années trente, le surréalisme, la littérature d'enfance et de jeunesse, les chansons populaires grecques et la réception littéraire dans l'éducation. Ses intérêts actuels de recherche portent sur l'image de la femme dans la prose et la poésie de la génération des années trente, sur le roman d'enfance et de la jeunesse, sur l'altérité et l'interculturalité dans la littérature et sur la réception littéraire dans l'éducation.

Représentations gustatives de la femme dans le champ surréaliste grec

L'homme surréaliste ne se contente pas seulement d'admirer la femme mais veut la «manger»; pour lui, la femme a les traits d'un fruit qu'il désire consommer. D'ailleurs, Lévi-Strauss signale l'équivalence entre l'acte de manger et celui de copuler. Les surréalistes français mais aussi Embiricos, parfois Elytis et très rarement Engonopoulos font les parties du corps féminin des fruits appétissants que les hommes érotiques veulent goûter. Ces représentations alimentaires de la femme semblent renfermer à la fois des enjeux psychologiques et imaginaires. Elles semblent chargées d'implications sociales (transformation de l'être en avoir, typique de la société capitaliste) autant que d'émotions et d'affects puissants. L'homme désire consommer et posséder la femme. La consommation permet d'acquérir au moins symboliquement tel ou tel attribut d'une condition, d'un état ou d'un objet jugés désirables, ou d'en marquer la possession effective. Consommation, possession, cannibalisme, stade oral sont intimement liés aux représentations de la femme dans le champ surréaliste. La femme devient un objet consommable mais aussi un objet porteur de significations, chargé d'imaginaire qui exerce des effets symboliques et réels, individuels et sociaux. Ces représentations permettent de «construire» et de mettre en scène poétique à la fois la réalité extérieure et la réalité intérieure, psychique. Dans le cadre de cette étude, le but est d'examiner ces représentations poétiques et leurs dimensions symboliques et métaphoriques. Ces dimensions seront décryptées en s'appuyant sur la théorie littéraire et la théorie psychanalytique.

Gustative Representations of the Woman in the Greek Surrealists

The surrealist man not only admires the woman, he wants to "eat" her; for him, the woman personifies the traits of a delicious fruit he wants to consume. Moreover, Lévi-Strauss points out the equivalence between the act of eating and that of copulating. The French surrealists, as well as Embirikos, sometimes Elytis, and occasionally Engonopoulos, liken the female body parts to beautiful fruit that erotic men want to taste. These food representations of women seem to contain both psychological and imaginary issues. They seem loaded with social implications (transformation of "to be" to "to have", typical of the capitalist society) as much as emotions and powerful affects.

For the surrealists, man desires to consume and possess the woman. Consumption can acquire at least symbolically a particular attribute of a condition, state or a desirable object, or to mark the

effective possession. Consumption, possession, cannibalism, oral stage are closely related to representations of women in the surrealistic field. The woman becomes a consumable object but also a subject carrier of meaning, charged of imaginary that exercises individual and social, symbolic and real effects. These representations allow to "build" and to bring on the poetry scene both external reality and inner psychic reality.

In the frame of this study, the aim is to examine the surrealistic representations of women and their symbolic and metaphorical dimensions. These dimensions will be analysed based on literary theory and psychoanalytic theory.

Irini Apostolou

irapo@frl.uoa.gr

Docteur de l'Université de Paris-Sorbonne, Irini Apostolou est actuellement Professeur assistante en Histoire de la civilisation française au Département de Langue et de Littérature françaises de l'Université nationale d'Athènes. Elle a publié *L'Orientalisme des voyageurs français* chez PUPS en 2009 et *Images de l'espace grec dans les revues Le Tour du monde* et *A travers le monde* en 2012 (en grec). De plus, elle a édité les Actes du *Symposium sur Albert Camus* (2012). Auteur de 25 articles, elle a participé à de nombreux colloques à l'étranger. Elle fut également coordinatrice du DLLF pour « Programme Intensif » organisé par le Centre universitaire de Formation des Enseignants et des Formateurs Equipe culture et communication Centre Norbert Elias UMR 8562, l'Agence Europe-Education-Formation France, l'agence d'Avignon et des pays de Vaucluse (CUFEF). Ses centres d'intérêt portent sur la littérature des voyages, l'orientalisme visuel et les rapports entre l'art et la société.

Images de la cuisine de l'Orient méditerranéen : le regard des voyageurs français

En m'appuyant sur un corpus constitué des récits relatant les pérégrinations et le séjour des voyageurs français en Orient méditerranéen (XVIIe-XIXe siècles), je vous propose d'étudier leurs observations sur la nourriture et les pratiques alimentaires et culinaires des populations rencontrées. En effet, la dimension hybride de la littérature des voyages, qui combine la description à caractère documentaire aux réflexions personnelles, est particulièrement présente dans les récits des voyageurs français, qui se référaient souvent à la cuisine des contrées parcourues. Plus précisément, je me référerai à leurs efforts de découvrir la présence de la cuisine des anciens (p.ex. agneau et miel pour les Grecs) à la cuisine contemporaine et j'analyserai leurs commentaires sur les interdits alimentaires notamment durant le carême et le ramadan. Je procéderai également à une comparaison entre les pratiques alimentaires des chrétiens et celles des musulmans. Comme les voyageurs communiquaient souvent la dimension sociale du repas et la convivialité des participants, je parlerai de leurs descriptions des repas festifs. Je m'intéresserai également à leur utilisation de la cuisine de l'Orient méditerranéen comme un élément exotique qui marquait leurs différences culturelles. En outre, dans le cadre de l'orientalisme, j'étudierai l'utilisation de la nourriture et des pratiques alimentaires des Grecs et des Orientaux en général comme un moyen pour que les voyageurs manifestent leur supériorité culturelle et affirment leur identité d'Occidental.

Athanasios Blesios

blesiosthanos@yahoo.gr

Athanasios G. Blesios est Maître de Conférences au Département d'Études Théâtrales de l'Université du Péloponnèse dans son domaine de spécialisation en dramaturgie comparée et histoire du théâtre néo-hellénique ainsi qu'en littérature néo-hellénique. Il a écrit dans diverses revues scientifiques de nombreuses études sur le théâtre néo-hellénique, souvent en comparaison avec le théâtre européen, et concernant la littérature néo-hellénique. Il couvre dans ses recherches une période qui s'étend de l'époque du théâtre crétois à celle d'aujourd'hui. Il s'est particulièrement intéressé aux questions de théâtre, de dramaturgie, de littérature et de civilisation du XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, analysant un nombre important d'œuvres théâtrales et littéraires de ces deux siècles. Il s'est également penché sur le cinéma grec. Il a pris part à des congrès aussi bien en Grèce qu'à l'étranger. Il a publié trois ouvrages et un quatrième est prêt pour la publication. Les livres qu'il a publiés sont: *Études sur la dramaturgie néo-hellénique. De Chortatzis à Kambanellis*, Éditions Papazisis 2007, 2011 (2^{ème} édition) ; *Etat, Société et Nation dans la littérature néo-hellénique de 1890 à 1930*, Éditions Sokolis 2008; *L'œuvre théâtrale de D.K. Byzantios*, Éditions Papazisis 2010.

Le repas et la convivialité dans la dramaturgie néohellénique du 19^{ème} et du 20^{ème} siècles

La nourriture et les notions y afférant ont une valeur catalytique tout au cours de l'évolution de la dramaturgie néohellénique de deux derniers siècles. Durant les siècles précédents, mais aussi pendant le 19^{ème} siècle, la notion de la faim a été particulièrement mise en valeur, constituant une caractéristique conventionnelle comique. La nourriture joue un rôle essentiellement fonctionnel à travers le repas et la convivialité, c'est-à-dire l'atmosphère festive. Comme point de départ pour la dramaturgie néohellénique concernant ces notions on peut se référer à *Babylonie* de D. K. Byzantios. Le sujet du repas a été spécialement utilisé pendant la fin du 19^{ème} siècle, par exemple dans les pièces d'Ilias Kapétanakis. Toutefois il ne s'intègre pas aux fonctions de la société traditionnelle, mais à celles de la société bourgeoise, y compris avec tous ses dysfonctionnements et généralement ses caractéristiques. Dans les pièces de la fin du 20^{ème} siècle et du début du 21^{ème}, le repas et la nourriture fonctionnent d'une façon différente par rapport aux pièces antérieures. Ces deux notions servent essentiellement de prétexte à l'expression de réflexions sur des situations et des problématiques contemporaines de l'homme. Jusqu'à aujourd'hui la notion et la signification du repas ne cessent d'être utilisées et valorisées par les auteurs dramatiques d'une manière personnelle.

Dinner and conviviality in Modern Greek dramaturgy of the 19th and the 20th century

Dinner and relevant themes bear a special significance in Greek dramaturgy of the two last centuries. These themes form part of the dramatic plot of many plays and are even mentioned in their titles. A starting-point for the period after the creation of the Greek state is the play of D. Byzantios *Babylonia* (1836). The motifs of dinner and conviviality were used in an effective and functional way in some plays of the end of this century, as those by Elias Kapetanakis. These notions do not concern the function of the traditional society, but that of the bourgeois society. Problems of urban place and the uncertain status of Greek society concerning the

Europeanization and the patriotism emerge. Their function in plays of the late 20th century and of the beginning of the 21st is often quite different, as they serve the development of modern personal and social preoccupations.

Constantin Bobas

constantin.bobas@univ-lille3.fr

Constantin Bobas enseigne à l'Université Charles de Gaulle – Lille 3 où il est professeur. Ses travaux portent sur la littérature et la culture néo-grecques, l'interculturalité, la réception de l'Antiquité à l'époque moderne et contemporaine. Il a participé à plusieurs ouvrages sur la littérature et l'histoire culturelle (*Écritures grecques – Enseignement et culture grecques de la Renaissance à nos jours*) et a dirigé (seul ou en collaboration) diverses publications collectives (*Réalités et temps quotidien, matériaux de la culture italienne contemporaine – Mythes et sociétés en Méditerranée orientale – D'une frontière à l'autre, mouvements de fuites, mouvements discontinus dans le monde néo-bellénique*). Il est également traducteur de textes théâtraux (*Erotokritos* de V. Kornaros, participation à la traduction de R. Davreu – *Insenso* de D. Dimitriadis, en collaboration avec R. Davreu) et mène une réflexion sur les écritures dramatiques contemporaines (*V. Novarina – D. Dimitriadis, contextualisations multiples d'un événement scénique, Du muthos au destin, une problématique des actes héroïques et/ou maudits dans la tragédie moderne*).

Variations gustatives mineures dans le théâtre contemporain. Perspectives méditerranéennes

En partant de la signification du terme « nostimos, on » (νόστιμος, ον), en grec homérique, qui évoque l'idée du retour, d'une trajectoire vers un lieu originel, tout en la combinant dans une perspective mémorielle inhérente à ce qui a un goût savoureux, selon son acception actuelle, telle la madeleine de Proust, cette proposition aura comme objectif d'étudier cette forme de micro-événement en tant que déclencheur d'une action dans le domaine du théâtre. Deux expressions dramatiques contemporaines seront abordées, *Insenso* de Dimitris Dimitriadis et *Incendies* de Wajdi Mouawad. Dans les deux cas, il s'agit de pièces qui évoluent dans un contexte méditerranéen se fondant sur des mondes de référence différents. *Insenso*, qui reprend l'intrigue du film *Senso* de Luchino Visconti, lui-même inspiré de la nouvelle homonyme de Camillo Boito, a comme cadre l'Italie du XIXe siècle ; *Incendies* se déroule principalement dans un pays du Moyen-Orient où des événements historiques récents sont reconnaissables avec des résonances et des structures qui renvoient au mythe d'Œdipe. La question de la remémoration se trouve au centre de la tension dramatique des œuvres avec des modalités et des objectifs distincts dont le fondement correspond à des circonstances tragiques. Cependant, d'une manière qui semble anecdotique, quasiment anodine, le sens et la sensation du goût apparaissent, parfois associés à une déglutition difficile ou atypique, mais qui marquera la totalité de la pièce. Ainsi, le processus mémoriel semble fonctionner non seulement dans le jaillissement perpétuel d'un passé sur le présent mais aussi dans un mouvement qui se projette dans l'avenir par des variations langagières successives en traversant l'espace dramatique. Il s'agit d'un point de rencontre où l'oralité revendiquée de la poésie et du lyrisme rejoint la scène théâtrale dans cette expression commune à plusieurs personnages en tant que procédé qui actualise l'incarnation de la parole. Cette mémoire des paroles constituée par les deux auteurs à des moments essentiels dans leurs œuvres, tantôt par un stimulus gustatif, tantôt par son reflet, ne peut s'inscrire que sur l'affirmation d'un désir cathartique qui est à explorer.

Minor gustatory variations in contemporary theater. Mediterranean perspectives

Through an examination of the meaning of "nostimos, on" (νόστιμος, ον) in Homeric Greek, with its evocation of the idea of return, of a movement to an original place, and by combining this notion in an inherent perspective of memory and taste, according to its current meaning, the present proposal will aim to study a form of micro-event as a trigger for action in the theater. Two contemporary dramatic expressions will be approached, *Insenso* by Dimitris Dimitriadis and *Scorched (Incendies)* by Wajdi Mouawad. In both cases, the plays evolved into a Mediterranean context based on different worlds of reference.

Gunnar de Boel

Gunnar.Deboel@UGent.be

Professeur de Philologie grecque moderne à l'Université de Gand. Auteur de publications sur le roman *Digenis Akritis* et sur le roman du 20^{ème} siècle (Kazantzakis, Karagatsis, Kachtitsis...), ainsi que sur la syntaxe du grec ancien et médiéval.

L'*Anadyomeni* de Xenopoulos: des Lotophages à la Dernière Cène

Dans le roman *Anadyomeni* (1923) de Grigorios Xenopoulos, très populaire mais peu étudié, le rôle central, que joue la nourriture, sous diverses formes, est développé aussi bien par des métaphores lexicales que par des références ou des allusions mythologiques et liturgiques. Le roman se déroule dans le milieu aristocratique de Zakynthos, aux alentours de son rattachement à la Grèce, en 1864. Son point de départ est une légende locale qui raconte comment l'amour de deux frères pour Klélia a eu pour résultat qu'on y nomme les lis sauvages des "klélias". Ce lis partage avec le lis d'eau (nénuphar) la propriété de s'ouvrir le soir et de se fermer le matin. C'est pourquoi le nénuphar, ou "nymphaea lotus", était révééré dans l'Égypte ancienne comme symbole de la vie future. Xenopoulos joue sur la polysémie du nom de "lotus", qui recouvre plusieurs familles de plantes. L'une d'entre elles, celle du *diospyros lotus*, est effectivement cultivée dans les Îles Ioniennes pour son fruit succulent; Klélia l'adore. Ainsi un lien est établi entre l'aristocratie de Zakynthos et les Lotophages de l'Odyssée, qui ne vivent que de la cueillette de ces fruits et sombrent dans un bonheur en dehors du temps. Ensuite, les lis sauvages sont mis en rapport, par une comparaison explicite, avec les mets délicieux que propose un moine bon-vivant lors d'une excursion que les deux familles font vers son monastère. Mais le tropaire des Salutations de l'hymne Akathistos, qui est transformé par la joyeuse compagnie en hymne à toutes les bonnes nourritures du terroir grec, contient aussi des allusions cachées tant au lis qu'à la nourriture, car dans la partie qui n'est pas citée dans le roman, la Sainte Vierge est comparée, d'une part à un lis parfumé, d'autre part à une table vivante qui a porté le pain de la vie. Cette allusion liturgique implicite est à son tour développée dans une scène qui rappelle explicitement la Dernière Scène; la métaphore, qui exploite pleinement l'idéologie terrienne de cette aristocratie, rejoint celle des fleurs qui se ferment le matin, pour annoncer l'extinction de cette aristocratie, mais aussi pour suggérer la possibilité d'une résurrection.

The *Anadyomeni* by Xenopoulos: from the Lotophagi to the Last Supper and Plato's Symposium

The novel *Anadyomeni* (1923) by Xenopoulos presents a dense network of literary, philosophical and liturgical references to eating and meals, starting with the allusion to the Homeric Lotophagi, which situates the novel from the outset in a class of people (the Heptanesian nobility) which is happily shut off from the hardships of reality. Further references to the Christian Last Supper and to the Platonic *Symposium* set the stage for the enactment of the discussion, in the *Symposium*, about giving one's life for one's lover, and of the Empedoclean idea of metempsychosis in the form of a plant, in this case a lily. In this way, the story comes full circle, lotuses being a variety of lilies.

Ekkehard Borntraeger

ekkehard.borntraeger@unige.ch

1978-1984 : Études de lettres aux Universités de Fribourg/Suisse et de Berne; 1984 : Licence ès lettres (équivalent de la maîtrise française) à l'Université de Fribourg. Disciplines : histoire moderne et contemporaine, études grecques modernes, philologie balto-slave, philologie anglaise; 1991 : Doctorat ès lettres, avec une thèse sur la politique étrangère de Catherine II de Russie et son « projet grec »; 1991-1992 : Boursier post-doc du Fonds National Suisse, séjours de recherche en Grèce et en Italie; depuis 1997 : Chargé de cours, études grecques modernes et balkaniques, Université de Fribourg; 2005-07 : Suppléance à la chaire de grec moderne, au Département de la traduction, Université de Mayence (Germersheim), et chargé de cours en histoire de l'Europe du Sud-Est à l'Université de Mannheim; depuis 2012 : Chargé de cours à l'Unité de grec moderne, Université de Genève.

Domaines de recherche : histoire des nationalités et des nationalismes, minorités; politique de la langue; linguistique du contact, union linguistique balkanique; linguistique quantitative; planification linguistique. Régions : Grèce, Europe du Sud-Est (Roumanie, Albanie), Europe méditerranéenne (Italie, Espagne)

De la légèreté du « régime crétois » au lourd « paradoxe grec » - La suralimentation, un fléau particulier de la Grèce et des sociétés balkano-méditerranéennes ?

Les bienfaits du « régime crétois » – et méditerranéen en général – auquel s'associerait, du moins dans une certaine mesure, le « paradoxe alimentaire français », ont été largement promus et acceptés pas uniquement par la communauté scientifique, mais également, grâce à une vulgarisation efficace, par nombre de consommateurs (ou plutôt consommatrices) éclairé-e-s en dehors de l'aire méditerranéenne. Riche en légumineuses et féculents, assaisonnés de préférence avec de l'huile d'olive, et se démarquant par une restriction de l'apport de viande rouge et de produits laitiers, ce régime, « découvert » par les chercheurs à partir des années 1950, est censé réduire sensiblement les risques cardiovasculaires, comme d'ailleurs ceux, plus visibles, d'une prise de poids excessive. Face à ces « antécédents nutritionnels » très positifs, les spécialistes de la santé publique, mais aussi le large public de la Grèce et des autres pays de l'Europe méditerranéenne et balkanique se trouvent, depuis une vingtaine d'années déjà, devant un paradoxe. C'est proprement dans cette région que l'on assiste à une augmentation spectaculaire du nombre d'individus supra-pondéraux. Selon certaines statistiques, la Grèce avec Chypre et l'Albanie urbaine seraient les pays les plus frappés en Europe par l'excédent de poids allant jusqu'à l'obésité de leurs habitants, même si la patrie transatlantique du fast-food reste la championne mondiale à cet égard. Nous nous interrogerons sur les dynamiques socio-culturelles susceptibles d'être à l'origine de ce changement radical des pratiques alimentaires en Grèce, en essayant de nous placer dans un contexte régional plus large, en tenant compte également de la situation chez les voisins balkaniques telle la Roumanie et l'Albanie, comme d'ailleurs les voisins méditerranéens tels l'Italie (plus proche au « paradoxe français ») et l'Espagne. Dans quelle mesure cette explosion pondérale devrait-elle être attribuée aux effets de la mondialisation alimentaire, à l'omniprésence du fast-food, au changement des « gender roles », et où décèle-t-on plutôt des particularités régionales ? Quelles sont les attitudes collectives sous-jacentes, quelle est

l'image de la nourriture et celle du corps dans la société, comment voit-on (et pratique-t-on) l'exercice physique ?

From Light Cretan Diet to Greek “Heavyweight” – Over-nourishment, a Typical Scourge of Greece, the Balkans and the Mediterranean?

The Cretan diet – as well as the so-called “Mediterranean diet” in general - has long been promoted as a nutritional model superior to the culinary habits of Northern Europe and North America. The “French paradox” has also been attributed to some Mediterranean style traditions. A reduced rate of cardiovascular events, a lower incidence of diabetes as well as the esthetic advantages of a slim body line have often been put forward as the promising benefits of Mediterranean *cuisine*. Therefore, it is all the more striking to witness, over the last few decades, a dramatic increase of overweight and obesity – particularly among children – in Greece, Cyprus and other South-East and South European countries. With a comparative focus on this area, we shall endeavor to discuss what kind of socio-economic changes in the wake of globalization may have brought about these trends. In doing so, we shall also take into account the role of “local” cultural factors.

Jacques Bouchard

Jacques.iacchos@gmail.com

Jacques Bouchard est un néo-helléniste québécois; licence ès lettres classiques de l'Université Laval et doctorat en littérature néo-hellénique de l'Université Aristote de Thessalonique. Professeur titulaire, il enseigne la littérature grecque moderne à l'Université de Montréal depuis plus de 40 ans. Il est directeur du Centre d'Études néo-helléniques de l'Université de Montréal. Ses travaux ont pour objet l'étude de l'Aube des Lumières chez les Grecs et les Roumains et l'étude du surréalisme chez les Grecs. En tant que traducteur littéraire, il a traduit de nombreux poètes et prosateurs. Il est membre de la Société royale du Canada, Croix d'or de la Légion d'Honneur de la République Hellénique, membre honoraire de l'Institut d'Études Sud-Est Européennes de l'Académie Roumaine, membre honoraire de l'Association des écrivains de Grèce. Nommé «Philhellène» par la Communauté Hellénique de Montréal et membre d'honneur du Congrès Hellénique du Québec.

Cuisine aphrodisiaque et stratégie conjugale : *Un mari de Syros* d'Emmanuel Roïdis

On connaît les pénétrantes analyses de la jalousie des Robbe-Grillet, Montesquieu, Montaigne, voire d'Aristote. Mais celui qui a illustré la naissance et l'évolution de ce sentiment avec le plus de nuances et de profondeur psychologique, en tout cas dans les lettres grecques modernes, est certainement Emmanuel Roïdis, dans sa nouvelle *Ψυχολογία Συριανού συζύγου*, magistralement traduite par Florence Lozet, sous le titre d'*Un mari de Syros*.

Après quelques mois de parfait bonheur, le narrateur constate avec stupeur que son épouse, adulée des danseurs jeunes et vieux, syriotes ou étrangers, et grisée de ses succès, le condamne à faire tapisserie aux bals organisés par le maire d'Hermoupolis. Le doute et la jalousie s'installent chez le jeune marié, presque convaincu d'être trompé. L'époux négligé décide alors de reconquérir son épouse en lui édifiant une cage dorée dans un décor byzantino-oriental, et de satisfaire sa coquetterie en matière de vêtements et de frivolités, en lui offrant le luxe de la mode parisienne. Une partie importante de la stratégie conjugale du narrateur se fonde pourtant sur la cuisine relevée apprêtée par la maîtresse queux milanaise que le jeune mari a ravie à l'évêque catholique d'Ano Syra. Cette nouvelle, datée des 4 et 5 décembre 1894, nous démontre que les propriétés aphrodisiaques de la cuisine traditionnelle étaient bien connues du fin gourmet que fut Emmanuel Roïdis. L'auteur de la présente communication se propose d'examiner le menu culinaire du couple, pour souligner les vertus d'une cuisine apte à stimuler les sens et à favoriser la consolation des époux.

Aphrodisiac cuisine and conjugal strategy - From Emmanuel Roïdis *Ψυχολογία Συριανού συζύγου*

In a novella published in December 1894, the Modern Greek author Emmanuel Roïdis presents the stratagem devised by a young husband seeking to re-conquer the heart of his wayward wife, who has become far too popular with the dancers of Syros. The jealous spouse lavishes upon her fineries and frivolities, ensconces her in the most intimate surroundings, and engages for her the Milanese chief cook of the island's Catholic archdiocese whose skillful hands send forth a variety of delicacies calculated to sharpen the couple's sensual proclivities and to enhance the marriage bonds.

Efthalia Bousiopoulou

thaliabous@gmail.com

Depuis 2012 : Thèse de doctorat en préparation à Lille 3, sous la direction de M. Constantin Bobas: « Personne tragique-personnage tragique dans les écritures dramatiques contemporaines en France et en Grèce ». 2012 : Master 2 d'études théâtrales « Théâtre mondial : Acte-Dramaturgie-Théorie » Université d'Athènes, Grèce. 1999 : Maîtrise de la faculté de lettres, spécialisation en Psychologie. Université d'Athènes, Grèce. Communications et articles : «Μορφές γλωσσικής ειρωνείας στο δραματικό σύμπαν του Παύλου Μάτεσι», *Nea Estia*, no 1859, sept. 2014 (à paraître); «Du personnage tragique déterritorialisé à la personne tragique transformée : trajectoires vers une altérité constitutive». Communication aux 4^e Doctoriales, CECILLE EA 4074, Université Charles de Gaulle - Lille 3, Lille, 29 novembre 2013; «An interpretative approach on the idiomorphic Exodos in the *Knights* of Aristophanes», colloque international *Exploring European Identities/Ideologies by means of (Re)presentations of Ancient Greek Drama*, organisé par l'Université d'Athènes. Epidaure, 27 juin-8 juillet 2010. Expérience professionnelle : depuis 2005 - : Professeur de lettres dans l'enseignement secondaire grec ; depuis 2011 - : Lectrice-correctrice dans le domaine du théâtre contemporain aux Éditions Papazissis à Athènes.

Η συμβολική διάσταση του φαγητού στη σύγχρονη νεοελληνική δραματουργία. Ο δείπνος ως κατώφλι σε θεατρικά έργα του Μάτεσι και του Δημητριάδη

Το φαγητό, υπό τη μορφή του γεύματος ή του δείπνου, καταλαμβάνει συχνά έναν εξέχοντα ρόλο εντός της θεατρικής γραφής. Κι αυτό γιατί το φαγητό, όπως ακριβώς το θέατρο, συγκροτεί ενίοτε έναν χώρο μεταίχμιό, μια ζώνη του ενδιάμεσου, του οριακού, όπου η γλώσσα είναι ταυτόχρονα σάρκα και λέξη κι όπου πραγματοποιείται απρόσμενα η συνάντηση του ανοικείου με το οικείο. Η ρευστότητα και η δυναμική αυτού του «μαγικού» ορίου εξηγεί τόσο την έμφαση την οποία ανέκαθεν απέδιδαν οι ανθρώπινες κοινωνίες στο «βιβρώσκειν» και τις πολλαπλές διαστάσεις του (το είδος του φαγητού, τον χρόνο, τον τόπο, τις συνθήκες που λαμβάνει χώρα), όσο και την παρουσία του στο θέατρο. Υπό την παραπάνω οπτική, η πράξη του φαγητού μπορεί να ιδωθεί ως ένα κατώφλι· ο Bourdieu ορίζει το κατώφλι ως τόπο λογικής αντιστροφής, μια διάβαση ανάμεσα σε δύο χώρους, ενώ και η μπρεχτική αποστασιοποίηση συνιστά μια αντίστοιχη προσέγγιση, διαμορφώνοντας, μέσω της ανοικείωσης, έναν χώρο μετέωρο, ανοιχτό στη δυνητικότητα και τη μεταμόρφωση.

Οι περιπτώσεις που θα προσεγγίσουμε πραγματεύονται έναν δείπνο· προέρχονται από τα νεοελληνικά θεατρικά έργα: *Βουή* του Π. Μάτεσι και *Η Ζάλη των ζώων πριν τη σφαγή* του Δ. Δημητριάδη. Στόχος του μελετήματος είναι η ανάδειξη της φύσης του κατωφλίου που συνιστά ο δείπνος στα παραπάνω έργα, καθώς μέσω αυτού διαμορφώνεται ένας τόπος ενδιάμεσος, όπου διαφορετικής υψής πραγματικότητες εμβολίζουν η μία την άλλη. Διαπιστώνουμε την παρουσία εκδοχών ενός χώρου τραγικού, μια διάσταση του οποίου θα οδηγήσει στην εξάρθρωση του εαυτού από ό,τι τον συνέχει και στη διάνοιξή του προς την ετερότητα. Στη *Βουή*, τα απομεινάρια των Θυέστειων δειπνών εν είδει μουσειακού εκθέματος, σταθερά και εμφατικά παρόντα στη σκηνή, αποτελούν τον καταλύτη των πράξεων των προσώπων και εν τέλει συνόλου του μύθου, καθώς συνιστούν την αρχή των φρικτών εγκλημάτων των Ατρείδων. Τέλος, στα πλαίσια ενός δείπνου, η οικογένεια του έργου του Δημητριάδη θα φέρει στο φως, εν αγνοία της, την επικίνδυνη πρόσμειξη σάρκας και λόγου· η πείνα για φαγητό γίνεται πείνα για τα «απαγορευμένα» λόγια.

The symbolic dimension of food in Modern Greek drama. Dinner as threshold in theatrical plays of Pavlos Matesis and Dimitris Dimitriadis

The act of eating often holds a significant place in modern dramaturgy. One reason for this is that both, dramatic text –marked by its performability– and eating –as an act connected with various practices and customs of a society– form a certain borderline space, a liminal zone, where language can be seen, at the same time, as flesh and word and where the familiar unexpectedly encounters the uncanny. From this point of view, the act of eating can be seen as a threshold, similar to Brecht’s “alienation effect”, which configures a distinctive space, open to potentiality and to metamorphosis. In P. Matesis’s *Vouli*, the leftovers of Thyestean Feast create a tragic space, where the self gets dislocated and opened to alterity, while in D. Dimitriadis’s *I zali ton zoon prin tin sfagi*, the members of a family will, unwillingly, bring to light the dangerous commixture of flesh and speech; the hunger for food becomes hunger for the “forbidden words”.

Maria Isabel Cabrera Ramos

isabelcabrera2008@gmail.com

María Isabel Cabrera Ramos est licenciée en Histoire et a réalisé deux Masters à l'Université de Grenade, Espagne, "Histoire de l'Espagne médiévale: Sources, société et économie" et "Villes et Cultures de la Méditerranée antique et médiévale." Elle travaille à l'Université de Grenade et au Centre d'Études Byzantines, Neohelléniques et Chypriotes (C.E.B.N.Ch.) comme chercheuse dans des divers projets: *La civilisation de la Grèce médiévale et moderne*; le Projet d'excellence de la Junta de l'Andalousie *Archive / base de données des sources sur les relations entre byzantines et slaves*; le projet du Ministère d'Éducation de la Grèce et de Chypre, 2008-2012 *Archive / Base de données des sources espagnoles, arabes et hébraïques sur Byzance et la Grèce moderne* et dans le Projet I + D + i du Ministère d'Économie et Compétitivité, de 2013 à 2015 *Archive / Base de données des sources historiques grecques de IV-VIIème siècles.*

Le plaisir de manger ou de ne pas manger à Byzance à travers les vers de Théodore Prodromos

Théodore Prodromos fut un poète et prêtre byzantin, auteur des *Poèmes Ptocoprodrômiques*, qui vécut et brilla à la cour impériale de Constantinople dans la première moitié du XIIème siècle (1115-1160). À travers ces poèmes, d'un ton apparemment festif, mais vraiment amer, et des références à la gastronomie, on va découvrir la réalité socio-économique de l'Empire byzantin à cette époque-là. Il s'agit d'un récit plein d'esprit, d'humeur, de tendresse et de désespoir qui reflète tant la vie confortable de la noblesse byzantine comme la vie ardue quotidienne du peuple, à qui l'auteur appartenait, comme en témoigne l'usage vulgaire des mots, les expressions énergiques et l'intense et vivante intentionnalité sociale que détient le récit. Bien qu'en ce temps là ces poèmes n'étaient qu'un texte burlesque pour amuser la cour, aujourd'hui on pourrait les caractériser comme "critique sociale". L'information culinaire qu'on peut y trouver est riche et variée. Le poète parle de l'alimentation du peuple byzantin et de leurs moines, avec les logiques interdictions religieuses, de jeûne et d'abstinence, qui leur éloignaient symboliquement du plaisir. Car manger était, en définitive, un plaisir, un plaisir néanmoins auquel seulement les nobles pouvaient accéder et déguster les excellents vins et des plats les plus élaborés de la Grèce.

Louiza Christodoulidou

xristod@rhodes.aegean.gr

Après des études de Lettres modernes grecques et françaises à la Faculté de Philosophie de l'Université d'Athènes, Louisa Christodoulidou a poursuivi son cursus à l'Université de la Sorbonne-Paris IV où elle a obtenu une Maîtrise, un DEA et un Doctorat en Littérature néo-hellénique. Elle s'intéresse principalement aux représentations des mythes antiques grecs dans la littérature, aux chansons populaires, au roman historique, aux identités/ altérités, à la littérature néo-hellénique chypriote, ainsi qu'à la francophonie. Elle a fait des communications dans de nombreux colloques et certains de ses travaux ont été publiés dans des ouvrages collectifs et des revues à plusieurs pays. Elle est membre fondatrice de la Société dialectologique néo-hellénique, et membre, entre autres, de la Société des néo-hellénistes des Universités francophones, de la Société des Études chypriotes et des Lettres et des Arts du Dodécanèse. Elle est maître de conférences de *Littérature néo-hellénique* et enseigne au Département Pédagogique de l'Éducation Primaire de l'Université d'Égée.

Quand Lucullus rencontre Cornaros: distiques à la manière de la chanson populaire, de Kyr. Haralambidis

Le recueil poétique de Kyriakos Haralambidis, *Kydonion milon* [Κυδώνιον μίλον], se clôt sur quatre distiques rimés qui ont à voir avec les *mantinadès* crétoises mais également avec les *tsiattismata* chypriotes, deux genres qui dialoguent ici à l'évidence. Le recueil est dédié à la « *mémoire de Y.P. Savidis, dégustateur de littérature* ». Association patente et d'une grande pertinence à travers le jeu avec les mots dont le génial poète est coutumier. En fait, il s'agit d'un "traité" fort bref – à peine quelques vers – mais très dense sur la vie vs la mort dans lequel le poète entreprend avec succès d'exorciser Charon à travers la bonne chère, la boisson, en l'occurrence la *tsikoudia*, et la gaieté qui accompagne les chansons dites « de table ». L'heureuse rencontre de Lucullus et de Cornaros prend toute sa signification du fait que le discours poétique est perçu comme quelque chose de comestible. Les mots, écrit quelque part le poète, ont une saveur ; certes, on peut les embrasser mais on peut aussi les sentir croquer sous le palais. Et c'est là sans doute l'essentiel car cela vient corroborer la substance vivante, le verbe qui se fait chair, chair par le biais de laquelle l'image divine s'humanise ou, à l'inverse, par laquelle l'image de l'homme, auquel a été donnée la grâce de la communion, est divinisée. La nourriture est, pour le poète, prétexte à nous parler de sa conception de la poésie, d'où l'intrusion de Cornaros qui, notons-le, fonctionne comme la *persona* du poète chypriote. Il est clair que le poème aborde ici la question même de la poétique, puisque Haralambidis y consigne sa conception du mot-mets, qu'il étire encore, de façon à nous initier à ce qu'est son laboratoire et à nous dire comment il y opère en tant que poète, secondé par la belle invention qu'est la *mantinada* crétoise, au style et au rythme original, mais aussi par les distiques à la manière de Cornaros, autrement dit les expressions et les tournures qui remontent à la chanson populaire, qui foisonnent dans l'*Erotokritos*. Le poète invente une fête populaire avec des chansons d'amour et de table, de façon à ce qu'advienne aussi un festin de mots.

When Lucullus meets Cornaros: Kyriakos Haralambidis' 'dystich' verses in a popular ballad

Kyr. Haralambidis' collection of poetry *Kydonion Milon* concludes with four rhyming couplets, which are suggestive of the Cretan *mantinades* and the Cyprian *tsiattismata*, both of which engage in open interactive discourse. Written in memory of «G.P Savvides, taster of literature», the pertinence of the game with words that the poet astutely employs is evident and justifiable. This is especially relevant in his dense couplets on life vs. death, where Death is successfully exorcised through food and drink- in this case through the well-known *tsikoudia* which, along with the general exuberance accompanies oral table songs. The joyful encounter of Lucullus and Cornaros has a distinct significance since its poetic language is conceived of as something edible. The words, according to the poet, can be tasted and embraced, even felt on one's palate. Perhaps, this is the most essential, since it theologically reconfirms the living substance, the word which becomes flesh, through which God's image is personified, or vice versa, in Man's image, who was given the grace of Holy Communion. Food is the pretext used by the poet to speak about his conception. It must therefore be noted that Cornaros' intrusion functions as the persona of the Cypriot poet. It is evident that this concerns a poem of poetic value, where Haralambidis' perception is recorded in the word "food", which he builds on by initiating us into his laboratory where he explains how he works as a poet, assisted by his discovery of the Cretan *mantinada*, which is distinguished for its style and rhythm as well as by the form of Cornaros' couplets. For, the poetic expressions, plentiful in *Erotocritos* are derived from the popular ballad. The poet essentially invents "*a popular feast with love and table songs where a feast of words is also conducive.*"

Sophie Coavoux

scoavoux@yahoo.fr

Sophie Coavoux est Maître de conférences de grec moderne à l'Université Jean Moulin Lyon 3 et membre de l'IETI (Institut des Études Transtextuelles et Transculturelles). Ses travaux de recherche portent sur la littérature néo-hellénique, essentiellement sur la poésie grecque, et s'articulent notamment autour des questions du genre et de la diaspora. Elle a publié en 2013 *Le développement de l'érotisme dans la poésie de Constantin Cavafy* aux Presses Universitaires de la Méditerranée (PULM).

Les nourritures terrestres dans l'œuvre d'Athina Papadaki

Le thème de la nourriture, par ailleurs plutôt rare dans le genre poétique, est très présent dans l'œuvre de la poétesse grecque Athina Papadaki. En particulier, dans quatre recueils publiés entre 1983 et 2010, *Αμνάδα των ατμών*, *Στη βασιλίδα του εξώστη*, *Φύλλα τροφής*, *Με λύχνο και λύκους*, il occupe une place centrale, tout en faisant l'objet de traitements extrêmement variés, de l'image de la mère nourricière à celle de la faim, jusqu'à l'anthropophagie. Attentive au quotidien, Athina Papadaki nourrit sa poésie d'un matériau *a priori* a-poétique, qu'elle transfigure, dans une oscillation entre prosaïsme et métaphore, noirceur et humour. Elle s'attache à des détails insignifiants, à la réalité quotidienne - parfois dérisoire et toujours surprenante - de l'univers domestique. Partant de l'espace clos de la cuisine, elle consacre des poèmes à une cocotte-minute, à l'évocation des assiettes sales dans l'évier ou au bruit monotone de la boulette qui frit, et parvient ainsi à goûter l'univers tout entier (« Ολόκληρο το σύμπαν θα γευτώ / μ'ένα ολοπόρφυρο λαχανικό / Κάτω από την ακμή των αστεριών / κι ανάμεσα στα σκοτεινά μου γάντια / χωρίς φωνή, / στα έθιμα της λάμας η ντομάτα. », *Επιτραπέζιος κανόνας*). Si elle semble interroger les frontières de la condition humaine, acquérant ainsi un caractère existentiel, son œuvre n'en comporte pas moins une dimension sociale. En outre, à partir de la dimension autobiographique de ses compositions, Athina Papadaki retrace les différents âges de la femme et rejoint à cet égard d'autres poétesses, notamment de langue anglaise, comme Sylvia Plath, chez qui la nourriture est une métaphore de la vie des femmes. Nous proposons donc d'analyser la thématique de la nourriture dans la poésie d'Athina Papadaki, pour en comprendre les différentes significations métaphoriques et situer son œuvre dans l'économie générale de la poésie grecque et internationale. Nous nous interrogerons plus particulièrement sur la dimension genrée de la résurgence du thème de la nourriture, questionnement indissociable d'une réflexion, plus large, sur la notion d'« écriture féminine ».

The Fruits of the Earth in Athina Papadaki's work

The theme of food is central in the work of the Greek poet Athina Papadaki and it provides extremely varied ideas and images, from the nurturing mother to that of hunger or references to cannibalism. If her poetry, initially autobiographical, questions the boundaries of the human condition, it also carries with it a political, social and philosophical dimension. Even if this paper will focus more specifically on the collection *Φύλλα τροφής*, published in 2004, we will try to analyze the evolution of the food theme with the aim to follow the whole creative itinerary of Athina Papadaki.

Fatima Eloeva

fatimaeloeva@yandex.ru

Professor, Head of the Department of Byzantine and Modern Greek Studies St.Petersburg University (the Department was founded by her in 1985).

Member of Expert Commission for Greek Studies of Russian Federation Member of Exert Commission for Greek Studies of Greece. Visiting Professor – Ecole Normale, Queen Mary and Westfield College, University of Cyprus, Sapienza University, University of Catania
Main fields of interests – socio- and ethnolinguistics, Greek literature, Greek dialectology, language contacts, comparative studies (literature, semiotics), literary standard. 2007 – Πολιτισμικός πρεσβευτής της Ελλάδας (Δημαρχία Αθηνών); 2008 – reward of the President of Greek Republic Ταξιάρχης του Τάγματος του Φοίνικος; 2010 – Reward of St.Petersburg University for Pedagogical Art. About 100 articles. Monographs: Introduction to Modern Greek Philology (St.Petersburg University, 1992); Problems of Language Interference. Gypsy Dialects of Europe (coauthor Alexander Rusakov); Pontic Dialect (Synchrony and Diachrony)(2004, St.Petersburg University) (in Russian)

Food as a Metaphor versus Food as a Symbol in Greek cultural paradigm (Diachronic and Balkan perspective)

The paper aims to analyze the role of food as a metaphor and as a symbol in Greek culture on diachronic level. Our analysis will be based on certain episodes from the history of Greek literature. The linguistic material of Greek, the written form of which exists since VIII c. BC, presents a valuable and unique opportunity for investigation. “Cooking is a language, through which society unconsciously reveals its structure,” wrote Lévi-Strauss in his early and apparently one of the most famous studies “The Raw and the Cooked”. The story of the emergence of the first written poetic texts in Ancient Greek can serve as a remarkable illustration of this statement. The idea of *symposion* is extremely important and diachronically ubiquitous in Greek culture. In this paper we will analyze the vitality and continuity of the idea of symposion, related to the concept of *synexeia* (continuity) in Modern Greek culture.

It would seem to be no coincidence that the first alphabetic inscriptions recorded in Greek are poetic and are linked to drinking wine (e.g. the poetic inscription on the so called Cup of Nestor from Pithekoussai (kotyle) and the Dipylon inscription (a short text written on an ancient Greek vessel dating back to ca. 740 BC). The paper will offer further analysis and interpretation of the semantic link “symposion, wine, well being, communication, fiction”

The specifics of the formation and functioning of cognitive metaphors centered around the concept of food in Greek language will also be analyzed. The **experiential** basis of food linked to survival and well - being gave rise to the metaphors such as “Ideas are Food”, “Love is Food” which seems to be widely spread. It seems that while the *cognitive metaphor* “Ideas are Food” has been very productive on the Balkan level, and one can witness the mapping of food with ideas and temperament in many unrelated societies. Food as a *symbol* plays a very specific role in the context of Greek culture. Greek cuisine versus Turkish cuisine, food as a symbol in the context of Greek culture relating to the opposition Occident versus Orient, (Δύση και Ανατολή) will be considered. It is evident that food is crucially important in the formation of Weltanschauung and identity. Cultural values and fears, as well as the rituals of affirming cultural belonging, might manifest themselves through actual cooking and eating practices. In the postmodern society food

begins to express different kinds of anxieties and apprehensions. The emergence of films carrying profound messages related to food and cuisine are, in our opinion, extremely interesting and revealing. For this reason the symbolism and connotations of movies like *A Touch of Spice* (*Πολίτικη κουζίνα*) and *Dangerous Cookery* will be discussed.

Sofia Felopoulou

sfelopoulou@theatre.uoa.gr

Sophia Felopoulou est professeur assistant au Département d'Études Théâtrales de l'Université d'Athènes. Elle enseigne et étudie le théâtre européen contemporain. Son champ de recherche s'étend sur l'esthétique théâtrale, les rapports entre le texte et la scène, ainsi que sur les relations du théâtre néo-grec de l'après-guerre avec le théâtre européen.

Représentations de la nourriture dans le théâtre néo-hellénique

La nourriture, présente au théâtre hellénique de l'antiquité classique à nos jours, aussi bien au niveau textuel que scénique, et ostensible souvent depuis le titre de la pièce, est révélatrice de l'époque, du milieu, des personnages et des desseins de l'auteur. Le répertoire théâtral néo-hellénique, du tournant du siècle à nos jours, offre un vaste champ des «actions de manger» et des «paroles *culinaires*» qui constituent bien de fois, si non le centre de l'action, au moins le moteur de celle-ci, en suscitant intrigues et passions. Il n'est pas rare que la nourriture prenne aussi des dimensions symboliques et métaphoriques et qu'elle soit liée à des fantasmes, à des appréhensions, à la recherche d'affection et aux moments de bonheur. Ma communication, dans un premier temps, à travers un corpus de pièces de Maria Laïna, Akis Dimou, Vassilis Katsikonouris, Makis Serefas, va essayer d'associer l'écriture dramatique des dernières années avec les changements des pratiques culinaires et culturelles. La nourriture se présente dans les pièces en question en tant que besoin vital, besoin de communication avec l'autre, besoin d'auto affirmation, puisque manger c'est aussi se mettre à table avec les autres. «Apprendre à manger» ou «apprendre à préparer son repas» devient quelquefois synonyme d'apprendre la vie et soi-même. Manger, ne figure pas seulement dans le texte et les paroles des personnages, il devient *spectacle*, avec la préparation du dîner sur scène, son partage avec les spectateurs, point de départ et prétexte pour parler de la politique et l'exposer sur scène. *L'Hymne national* de Mihail Marmarinos en 2001 nous offre, indirectement, une vue différente de ce que «manger» et se réunir autour d'une table pourrait connoter, ce qui serait la deuxième partie de la communication.

Representations of eating in Greek theatre

Scenes and acts of eating as well as speech about food and culinary are very common in Greek theatre since antiquity. Modern Greek drama continues to offer a variety of similar paradigms, but from a new point of view, emphasizing social, cultural and psychological needs and changes. Plays of Maria Laïna, Akis Dimou, Vassilis Katsikonouris, Sakis Serefas enable us to study the reflections between food, feelings and memory, and also how “learn to cook” or “learn to eat” are synonyms to “learn about life” and “learn about themselves”.

Cooking on stage and inviting the spectators to eat, as happens in Mihail Marmarinos' *National Anthem* (2001), will be associated with political meanings and will constitute the second part of the paper.

Solange Festal-Livanis

solange.livanis@gmail.com

2010 : Agrégation de lettres classiques. Depuis décembre 2012 : Thèse de doctorat en préparation à Lille 3, dans le cadre de l'École doctorale Sciences de l'homme et de la société, en langue et culture grecque, sous la direction de M. Constantin Bobas : « Écritures concentrationnaires / Écritures dramatiques, recherches dans l'œuvre de Iakovos Kambanellis ». 2011- 2014 : chargée de cours à Paris VII, mention histoire L3, « Sources grecques ». 2001- 2014 : professeur de lettres classiques au collège Stéphane Mallarmé à Paris (17ème). 2014 : Traduction en français de *Mauthausen* de Iakovos Kambanellis, en cours. 2005: Traduction en grec du livret écrit par Carole Lemée pour l'oratorio *Voix de la mémoire- Paroles de déportés* du compositeur Daniel Galay. 1993 : Traduction en français de *Fragments homériques* d'Alecos Fassianos, éditions Syrmos.

Τρώμε, υποτίθεται / On dirait qu'on mange: La Cène fantomatique dans le théâtre de Iakovos Kambanellis

Au théâtre, il arrive que l'on joue à manger, mais lorsque le repas est une représentation à peine déguisée de la Cène, la nourriture prend alors une dimension symbolique et mystique. Iakovos Kambanellis traite ce motif à plusieurs reprises. On trouve dès *Le soleil caché* (Ο κρυφός ήλιος), une de ses premières pièces (1952), la représentation d'un repas imaginaire énoncé et mis en scène par un détenu dans la prison d'un camp de concentration. Écrite au sortir de l'expérience concentrationnaire de son auteur, cette œuvre contient déjà le thème de l'intense présence de la mort et celui de la tentative de réconciliation autour d'un repas que l'on retrouve dans *La Cène* (Ο Δείπνος, 1993), pièce de la maturité du dramaturge qui rassemble les personnages des tragédies du cycle des Atrides autour d'un repas en l'honneur des morts. Cette Cène où les personnages communient différemment selon qu'ils sont morts ou vivants possède de nombreux éléments du Jugement Dernier, car tous vont rendre compte de leurs actes. Sur la scène, ils font remonter leurs souvenirs du fond de leur mémoire, mais sans que les deux mondes ne puissent jamais communiquer et les voix, discordantes autrefois, deviennent une polyphonie apaisée autour du pain et du vin. Pourtant, l'incommunicabilité reste une douloureuse impasse pour des personnages rongés par le remords et la conviction d'être maudits. La délivrance viendra du vin. Dans une déchirure de l'espace spatiotemporel, le spectateur entend la voix de l'auteur, rescapé de l'enfer des camps, exprimer « son désespoir embarrassé » face aux phrases impossibles à trouver. Notre exposé vise à étudier donc la nature singulière de la dimension symbolique et mystique du repas dans ces pièces de Kambanellis en posant la question de savoir si cette adresse au public n'est pas la même que celle qui hante *Mauthausen*, récit que le dramaturge a fait de son expérience en camp de concentration. Cette écriture tardive a peut-être, ensuite, permis à davantage de fantômes d'envahir une scène devenue à la fois celle d'une réalité intérieure et celle d'une réalité métaphysique que la représentation de la Cène met en évidence.

Τρώμε, υποτίθεται / Let's say we eat. Shades of the Last Supper in the theater of Iakovos Kambanellis

In his theatrical writings, Iakovos Kambanellis, a former prisoner of the Mauthausen death camp, has frequent recourse to the thinly veiled theme of the Last Supper. The shadowy figure of Death and other phantoms roam within and without, while the meal and its symbolic and mystical

dishes shape a moment open to the expression of guilt as well as to an attempt at reconciliation. However, in the *Last Supper* (*O Δείπνος*), whereas the moment of release should proceed from the wine, the spectator, as in a kind of rupture of the space-time continuum, hears the very voice of the author. By using this double metatheatricality, the playwright expresses his “embarrassed despair” faced with the impossibility of voicing. We intend to show that this posture refers to the difficulty of relating the horrific experience of the concentration camps and to the consequences for the survivors.

Georges Galanes

georgios.galanes@wanadoo.fr

Georges Galanes est maître de conférences (grec moderne) à l'INALCO (Paris) depuis 2000. Domaines d'enseignement: histoire de la langue, dialectologie, registres de langue, élocution et prosodie membre du CREE (Centre de Recherches Europes-Eurasie). Domaine de recherches: lexicographie. Thèse de doctorat (Études helléniques) soutenue en 1999 à l'INALCO (titre: "Le comique dans les comédies de la Renaissance crétoise et l'influence des comédies italiennes du XVI^e siècle"), mention: Très honorable avec félicitations.

Dernière publication: Dictionnaire français - grec moderne (Patakis-Larousse), 2012 (rédacteur et responsable éditorial). Projets en cours: a) dictionnaire de base grec moderne - français, b) dictionnaire de base français - grec moderne, c) grand dictionnaire grec moderne – français

Traitement lexicographique bilingue des mots composés du lexique culinaire grec moderne

La communication portera sur les mots composés du lexique culinaire grec moderne (le plus souvent formant un couple *déterminant-déterminé*) et leur traitement en lexicographie bilingue (grec-français/français-grec). Il s'agira de répertorier et classer les unités lexicalisées du grec moderne (comme κρεμμυδόπιτα, μανιταρόσουπα, μηλόξιδο, ντοματοσαλάτα, σκορδόψωμο, σπανακόρτζο, τυρόγαλα, ψωμοτύρι) et de voir dans quelle mesure le traitement lexicographique les associe aux diverses locutions nominales du français. Cette classification tiendra compte des registres de langue (registre savant / registre courant) et des usages associés à ces mots (gastronomie / cuisine populaire). Dans le cadre de cette étude contrastive, il sera notamment question de la présence de ce type d'unités lexicalisées du grec moderne dans un dictionnaire français-grec, où les locutions nominales correspondantes ne sont pas lexicalisées. En marge de cette constatation sur les locutions nominales du français, concernant le lexique culinaire, la question de la lexicalisation de certaines de ces locutions nominales dans le cadre de dictionnaires thématiques spécialisés sera également abordée (par exemple, "beurre blanc", "beurre de cacao", "beurre composé", "beurre de Gascogne" constituent des entrées à part dans le Larousse gastronomique, alors qu'elles sont de simples locutions à l'intérieur de l'article *beurre* dans le Larousse).

Bilingual lexicographical treatment of Modern Greek culinary lexis compounds

The paper is about Modern Greek culinary lexis compounds (most often forming *determiner-determined* pairs) and their treatment in greek-french/french-greek bilingual lexicography. We list and classify Modern Greek lexicalized items, then check to what extent the lexicographical treatment connects them with various french nominal locutions. This classification takes into account the levels of language (formal/conversational) and the usages associated with these words (gastronomy / working class cooking). Within the framework of this contrastive study, we examine especially the presence of that kind of Modern Greek lexicalized items in a french-greek dictionary, where corresponding nominal locutions are not lexicalized.

Konstantza Georgakaki

kgeorga@theatre.uoa.gr

Konstantza Georgakaki, professeure assistante au Département d'Études Théâtrales de l'Université d'Athènes. Ses thèmes de recherche sont l'histoire du théâtre en Grèce au XIXe et au XXe siècle (revue, presse et théâtre) et la présence des troupes étrangères sur la scène athénienne.

Manger sur la scène grecque contemporaine: le cas de Vanghèlis Hadziyannidis

Les plaisirs gastronomiques laissent leurs traces sur le titre et le thème des pièces du répertoire grec. Plusieurs écrivains, Sakis Serefas (*Mium, Mapi*), Akis Dimou (*Ce soir on mange chez Jocaste, Απόψε τρώμε στις Ιοκάστης*), Lia Vitali (*Le repas, Το γεύμα*) parmi autres, adoptent un titre ou un motif gourmand pour saisir les spectateurs. La table familiale ou un repas entre amis permettent aux personnages d'exprimer leurs inquiétudes sociales ou de mettre en relief leurs projets. Vanghèlis Hadziyannidis, romancier et dramaturge, peu influencé par ses contemporains grecs, choisit son propre modèle de représentation de la nourriture sur scène et revient, souvent, aux références alimentaires dans ses pièces. La pratique du service ritualisé du thé (*L'air, Αέρας*), des gâteaux en amande (*La Poupée, Λα Πουπέ*) ou du cake dans sa dernière pièce qui porte le même titre (*Kéiz*) charme son public qui essaie de décoder et interpréter l'intention de l'auteur. Tristesse et manger sont incompatibles selon Bakhtine. L'écriture ironique de Hadziyannidis met en doute la validité de la conception bakhtienne.

Eating on contemporary Greek stage: the case of Vangelis Hatziyannidis

A family meal or a dinner with friends encourage people to express their feelings more easily. In Greece, many dramatists plan out their projects for the stage, using gastronomic motifs. Vangelis Hatziyannidis, novelist and playwright, doesn't hesitate to apply some food references in his plays. The tea ceremony (*Air*), almond cakes (*The Doll*) or the cake in his last homonymous play (*Cake*) tried to introduce the audience to his heroes' world and transfer his message. According Bakhtin, the sorrow and the food are incompatible. The ironic writing of Hatziyannidis doubts the validity of this point of view.

Maria Kalantzopoulou
marokalantzopoulou@hotmail.com

Maria Kalantzopoulou est doctorante en Littérature grecque moderne et comparée à l'EHESS et à l'Université Paris III – Sorbonne Nouvelle, où elle enseigne en tant que chargée de cours. Elle a obtenu son Master II de l'Université Paris VIII, et a effectué ses études de premier cycle au Département de Philologie de l'Université d'Athènes, avec une spécialisation en Lettres byzantines et grecques modernes. Elle a également obtenu une Licence en Études balkaniques à l'INALCO, avec une spécialisation en la langue et la culture bulgares, et a effectué des études de lettres à la City University of New York, à l'Université de São Paulo et à l'Université Paris IV-Sorbonne, ainsi que des études de Musicologie à l'EHESS. Ses recherches sont axées sur les représentations de la figure féminine dans la transition d'une problématique nationale vers une problématique sociale dans la prose grecque du XIXe et du début du XXe siècles, dans un projet qui implique par ailleurs une étude comparative de certaines œuvres provenant des littératures balkaniques de la même période. Elle a publié des articles portant sur les romans des frères Soutsos, les représentations faites de la nation chez certains poètes nationaux des Balkans (Solomos, Mažuranić, Njegoš), ainsi que sur les relations entre les littératures grecque et balkaniques et leurs contextes orientaux et occidentaux, en discutant, entre autres, l'idée d'une communauté inter-littéraire balkanique.

La nourriture comme marqueur culturel et social dans quelques romans féminocentriques grecs et balkaniques du tournant du xxe siècle

La communication proposée vise à explorer les dimensions sociales des pratiques qui sont liées à l'alimentation, comme celles-ci sont représentées dans certains romans provenant des cultures grecque, serbe et roumaine du tournant du XIXe au XXe siècles, et qui sont centrés sur des personnages féminins importants, à savoir dans *La Belle* d'Andreas Karkavitsas, *L'honneur et l'argent* de Konstantinos Theotokis, *Le sang impur* et *La rose fanée* de Borisav Stanković et *La fille de la forêt* de Ioan Slavici. Dans les romans, les pratiques de l'alimentation se trouvent, d'un côté, liées aux positions sociales qu'occupent les différents personnages, en marquant les disparités qui opèrent au niveau aussi bien du genre que de la classe sociale, et constituent, d'autre côté, une composante fondamentale des pratiques culturelles qui sont partagées par tous les membres de la société en question.

Au niveau du culturel, nos romans signalent le rôle de la nourriture et de la boisson dans les grandes fêtes religieuses (Pâques, Toussaint, Slava), ou qui combinent l'élément religieux et socio-professionnel (la Saint Georges, la Saint Dimitri, la fin des moissons), ainsi que dans les cérémonies qui ont lieu à l'occasion de divers événements sociaux (fiançailles, noces, décès). Au niveau du social, les aliments et la nourriture sont des marqueurs de la disparité entre genres et couches sociales. Ainsi, la prise en charge des besoins alimentaires des hommes de la maison et des invités fait de la cuisine le domaine par excellence des personnages féminins, indépendamment de leur position sociale et de leur âge. La cuisine est ainsi l'espace d'un enfermement pénible pour des femmes qui sont souvent maltraitées par des maris envers lesquels elles n'éprouvent jamais de sentiments d'amour, ceux-ci conduisant souvent leurs familles à la dérive à la suite, entre autres, de leur dépendance de la boisson. D'autre côté, les aliments sont des marqueurs d'appartenance sociale, en indiquant en même temps le type d'économie et le taux

d'urbanisation des sociétés concernées, puisqu'ils se trouvent au centre des activités professionnelles des catégories sociales qui sont représentées dans les romans, comportant des propriétaires de terres agricoles et des paysans qui en sont dépendants, de petits marchands, ou même des contrebandiers. C'est donc sous ces aspects que nous proposons d'étudier la présence des pratiques de l'alimentation qui semblent être communes dans les sociétés balkaniques qui sont mises en scène, de manière très largement analogue, dans les romans en question.

Ourania Karagianni

rkaragian@yahoo.gr

Γεννημένη στην Αθήνα το 1971, σπούδασε στο Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, με κατεύθυνση Αρχαιολογία και Ιστορία της Τέχνης. Εμπνέει διδακτορική διατριβή στο ίδιο Τμήμα με θέμα *Κοινωνία και πολιτισμός του ελληνορθόδοξου κόσμου της Βενετίας τον 17ο αιώνα: Έργα τέχνης και αντικείμενα υλικού βίου από αρχαιακές πηγές* (προγραμματισμένη υποστήριξη διατριβής στις 9.7.2014). Υπήρξε υπότροφος του Ελληνικού Ινστιτούτου Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας (1999-2002). Πραγματοποίησε αρχαιακή έρευνα στο Κρατικό Αρχείο της Βενετίας, στο Αρχείο του Ελληνικού Ινστιτούτου, στα Αρχεία της Κέρκυρας. Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα και οι δημοσιευμένες εργασίες της εστιάζουν στη μελέτη του υλικού πολιτισμού των Ελλήνων της Βενετίας και σε εκφάνσεις της μεταβυζαντινής τέχνης, μέσω και της αρχαιακής τεκμηρίωσης. Έχει συνεργαστεί με το Κέντρο Ερευνας της Βυζαντινής και Μεταβυζαντινής Τέχνης της Ακαδημίας Αθηνών, με το Ινστιτούτο Νεοελληνικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών, και έχει αναλάβει επιμέλειες επιστημονικών τόμων. Από το 2006 εργάζεται στο Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, και από το 2011 είναι υπεύθυνη του Τμήματος Εκδόσεων.

Μαγειρεύοντας στα ελληνικά νοικοκυριά της Βενετίας τον 17ο αιώνα: σκεύη μαγειρικής, αποθήκευσης και σερβιρίσματος μέσα από αρχαιακές μαρτυρίες

Στην παρούσα εργασία επιχειρείται η μελέτη των σκευών μαγειρικής, αποθήκευσης και σερβιρίσματος που έχουν καταγραφεί σε οικίες Ελλήνων της Βενετίας κατά τον 17ο αιώνα. Με βάση δύο σημαντικές ομάδες νοταριακών εγγράφων, τις διαθήκες και τα *post-mortem inventari*, δηλαδή τις μετά θάνατον καταγραφές κινητής περιουσίας των ελλήνων διαθετών, μάς αποκαλύπτονται πτυχές του καθημερινού βίου και ειδικότερα ο υλικός πολιτισμός που αφορά σε αντικείμενα κατάλληλα για την αποθήκευση των τροφίμων, καθώς και την προετοιμασία και παράθεση γευμάτων. Μελετάται τόσο η διαχρονική χρήση απλών καθημερινών σκευών ως προς το σχήμα, το υλικό και τις ανάγκες που εξυπηρετούσαν, όσο και η εξέλιξη πολυτελών αντικειμένων που συνδέονταν με την ανάπτυξη μορφών κοινωνικότητας. Στα υλικά στοιχεία του χώρου καταγράφονταν τα συνήθη έπιπλα, από τα οποία πιο χαρακτηριστικά ήταν τα λογής-λογής ερμάρια και οι κασέλες· πρόκειται για τα βασικά έπιπλα οικιακής αποθήκευσης και προστασίας των καθημερινών σκευών, αλλά και των πολυτελών, όπως σύνολα σερβίσιων ή ασημένιων μαχαιροπίρουνων. Ο πλούτος κάθε κουζίνας σε υλικά αντικείμενα αλλά και προμήθειες σε τρόφιμα, ήταν ενδεικτικός του επιπέδου ευμάρειας των ελληνικών νοικοκυριών της πόλης, καθώς και των διατροφικών και μαγειρικών συνηθειών των νοίκων. Όπως συνάγεται και από τα έγγραφα, η οικιακή καθημερινότητα συνδεόταν έντονα με τον χώρο της κουζίνας, όπου η ύπαρξη εστίας εξυπηρετούσε την πιο βασική λειτουργία, το μαγείρεμα. Ενίοτε η κουζίνα γειτνιάζε με δωμάτιο που λειτουργούσε ως τραπεζαρία. Έτσι, από τη μια η κουζίνα, χώρος αποθήκευσης και προετοιμασίας των τροφών, και από την άλλη η τραπεζαρία, προορισμένη να φιλοξενεί γεύματα και δείπνα, άρα κατάλληλη για κοινωνικές συναθροίσεις, λειτουργούσαν ως βασικοί πυλώνες της συγκέντρωσης της οικογένειας, των φιλοξενούμενων και του υπηρετικού προσωπικού. Τις αρχαιακές πληροφορίες επιβεβαιώνουν και οι πολυάριθμες απεικονίσεις του περιβάλλοντος της κουζίνας και των πολλαπλών εργασιών που εκτυλίσσονταν εκεί. Η εικονογράφηση θεμάτων συναφών με την κουζίνα και την παράθεση γευμάτων ήταν εξαιρετικά διαδεδομένη εκείνη

την εποχή, με αποτέλεσμα πολλοί δυτικοί αλλά και μεταβυζαντινοί καλλιτέχνες να ασχοληθούν, ή και να ειδικευτούν στην απόδοσή τους.

Cooking in the Greek households of 17th-century Venice: utensils and vessels for cooking, storage and serving, presented through archival evidence

This paper attempts to study the utensils for cooking, storage and serving of food as they have been recorded in Greek households of the 17th-century Venice. Studying the two most important groups of notary papers, the wills and the *post-mortem inventari*, i.e. the recording of movable property after the death of Greek testators, uncovers aspects of daily life and the material culture related to objects deemed appropriate for the storage, preparation and serving of food. We follow the daily use of plain utensils according to shape, material and use, and the development of luxury objects related to various forms of socialization. Archival research is furthermore complemented with the study of paintings and depictions of the kitchen and dining areas by Western as well as post-Byzantine artists.

Georges Kostakiotis

georges.kostakiotis@yahoo.fr

Docteur en littérature grecque moderne (mention : Très Honorable) en 2011 de l'INALCO (intitulé de la thèse « Images de Constantinople dans la prose néo-hellénique. Œuvres choisies des XIXe, XXe et XXIe siècles »), Georges Kostakiotis a enseigné le grec moderne dans plusieurs établissements (Chargé de cours à INALCO 2004-2014, Phonie-Graphie 1999 – 2014, ATER à l'Université Paris IV-Sorbonne 2010-11). Membre du Centre d'études balkaniques (CEB/CREE) (2006 – 2014), il a coorganisé plusieurs journées d'études et colloques : IIe Journée Internationale d'étude « Grèce-Roumanie : regards croisés au XXe siècle », INALCO/CREE ; XXIII Colloque International des Néo-hellénistes des Universités Francophones « Les Elites grecques modernes, XVIIIe-XXe siècles », INALCO ; Journée Internationale d'étude « Grèce-Roumanie : héritages communs, échanges culturels, regards croisés », INALCO/CREE ; Journée d'étude « L'oral dans l'enseignement des langues », INALCO/CREE.

Jeûner en Grèce : Pratiques religieuses et traditions populaires.

Si la nourriture détermine les relations humaines et se transforme en code pour ensuite les représenter, dans quelle mesure les carêmes et le jeûne en général, contribuent à la formation d'une identité sociale sinon nationale ? Puisque toute pratique gastronomique se construit à la fois dans le discours social et dans le cadre sociétal, quelle est la place de l'alimentation à travers les pratiques religieuses dans les sociétés orthodoxes grecques ? Si la nourriture a ces deux fonctions, de nécessité et de plaisir, le jeûne a été souvent vu comme une opposition au plaisir. Pourtant la société a su trouver les moyens pour contourner les interdictions et les transformer en manifestations festives minimisant « l'interdit » et jouant avec la dérision. Comment et jusqu'à quel point le jeûne se réduit-il à une interdiction alimentaire ? Comment ces pratiques ont-elles été exprimées par l'Eglise et ensuite été vécues dans le monde grec aux XIXe et XXe siècles ? Ayant comme point de départ des textes nouveaux-testamentaires et des écrits patristiques, dans notre communication nous tâcherons d'apercevoir la réception de l'interdit alimentaire dans la société grecque telle qu'elle se reflète dans la littérature et se cristallise dans la tradition populaire pour caractériser une région, un espace, une culture. Nous étudierons comment dans le monde grec, de différents types de nourriture réactualisent constamment la complexité des formes de stratification sociale à travers les enjeux culturels et fixent les rapports sociaux ainsi que les jeux de pouvoir.

Fasting in Greece: Religious practices and traditions

If nutrition determines human relationships and transforms into a code to then represent them, to what extent do Lent and fasting in general, contribute to the formation of a social or even a national identity? Since any gastronomic practice is built both by social discourse and the societal framework what is the place of food across religious practices in the Greek Orthodox societies? If nutrition has two functions, necessity and pleasure, fasting was often seen as an opposition to pleasure. Yet the society has found ways to circumvent the prohibitions and turn them into festive events minimizing the "forbidden" and playing with the derision. How and to what extent does the fast become a food ban? How were these practices expressed by the Church and then came to life by the Greek world in the nineteenth and twentieth centuries? Having as a starting

point the new-Testament texts and patristic writings, in our communication we will try to see the reception of the food ban in the Greek society as it is reflected in the literature and is solidified in the popular tradition to characterize a region, a space, a culture. We will study how in the Greek world, different types of food constantly re actualize the complex forms of social stratification through cultural issues and establish social relations and power games.

Viron Kottis

vironk@free.fr

Viron Kottis est professeur de lettres modernes, chargé de cours à l'INSA et doctorant en littérature comparée (Université Grenoble Alpes). Il est membre du *Centre de Recherche sur l'Imaginaire* (CRI /LITT&ARTS, Université Grenoble Alpes) et chercheur associé du *Groupe de recherche sur les médiations littéraires et les institutions* (GREMLIN, Université de Sherbrooke, Canada). Ses recherches et travaux portent sur les relations entre politique et littérature (écritures romanesques des mouvements ouvriers et révolutionnaires, circulation internationale de la littérature engagée : réseaux des revues, sources, traductions, conditions socioculturelles et facteurs politiques de la réception des textes) en particulier dans le domaine grec et hispanophone (Espagne, Argentine, Chili). Il prépare actuellement la traduction en français d'une anthologie des textes littéraires prolétariens grecs, espagnols et argentins.

Le sel, le sucre et la faim. Les raisons de la colère ou l'(in)conscient politique de la littérature

Entre les co-pains et les « συν-τροφοι » nombreux sont ceux qui dans la littérature néohellénique tantôt partagent le pain amer («πικρό ψωμί») tantôt mangent «ψωμί κι αλάτι» et souvent goûtent « κρασάκι της Αράχωβας πικρό »...

A partir d'un corpus constitué des textes littéraires couvrant la période 1925-1965, la communication proposée visera à établir une typologie sociocritique des représentations formelles des habitudes alimentaires et de leur(s) fonction(s) symboliques et idéologiques en tant que marqueurs socioculturels de classe. En d'autres termes, il ne s'agit pas d'établir seulement une corrélation et/ou une association directe entre une référence alimentaire et une symbolique culturelle mais surtout d'en dégager le sens multiple et changeant en fonction de la mise en écriture du contexte historique et politique.

The salt, the sugar and the hunger. The causes of anger or the political (Un) conscious of literature

Between the com-pani-ons and the « συν-τρόφοι », many are those in modern Greek literature that sometimes share the bitter bread («πικρό ψωμί»), other times eat “bread and salt” («ψωμί κι αλάτι»), while often taste «κρασάκι της Αράχωβας πικρό»...

Based on a corpus of literary texts covering the period between 1925 and 1965, the present communication aims at establishing a socio-critical typology of the formal representations of alimentary practices and of their symbolic and ideological function(s) as socio-cultural markers of class. In other words, our purpose is not only to establish a direct correlation and/or association between an alimentary reference and a cultural symbolic system but most importantly to bring out the multiple and changing meaning of the former depending on the writing of the historical and political context.

Apostolos Lampropoulos

aplampro@gmail.com

Apostolos Lampropoulos est Professeur de Littérature comparée à l'Université Bordeaux-Montaigne. Pendant plusieurs années il a enseigné à l'Université de Chypre et, comme professeur contractuel ou professeur invité, à l'Université Paris X – Nanterre, à l'Université de Patras et à l'Université libre de Berlin. Il a aussi été *Stanley J. Seeger Fellow* et chercheur invité à l'Université Princeton, puis *Marie Curie Fellow* et chercheur invité à l'Université de Pennsylvanie. Il a publié la monographie *Le Pari de la description. L'effet d'une figure déjà lue* (L'Harmattan, 2002) et co-dirigé le numéro spécial « Configurations of Cultural Amnesia » (revue *Synthesis*, 2010) et les volumes *États de la théorie. Histoire et géographie des récits critiques* (Metaichmio, 2010 ; en grec), *AutoBioPhagies* (Peter Lang, 2011) et *Textual Layering: Contact, Historicity, Critique* (Lexington Books – Rowman & Littlefield, 2014). Il s'intéresse à la déconstruction et au poststructuralisme; à la théorie littéraire et culturelle et les réceptions de la pensée française dans les mondes anglo-américain et hellénophone ; aux études du corps et les études visuelles.

La bouffe de l'oiseau, quelques sucettes et l'hostipitalité mise à jour

La présente communication propose d'étudier deux films faisant partie du «nouveau cinéma grec», c'est-à-dire du courant alternatif et expérimental de la production cinématographique hellénophone de quinze dernières années. Plus précisément, la communication se penche sur *Le garçon mange la bouffe de l'oiseau!* (2012) d'Ektoras Lygizos et *Xenia* (2014) de Panos Koutras, en choisissant comme point d'appui de sa réflexion les habitudes alimentaires de leurs jeunes protagonistes. Dans le premier cas, on suit la flânerie désespérée d'un chômeur de 22 ans qui se promène dans Athènes et est au point de consommer les grains qu'il avait prévus pour son canari. Dans le deuxième cas, les spectateurs se trouvent devant un véritable film sur la voie racontant l'histoire d'un adolescent albanais né en Grèce qui, en compagnie de son frère et une sucette toujours à la main, commence un périple aventureux de l'espace grec à la recherche de son père. Loin d'une!tradition cinématographique plus typiquement gastronomique –comme, par exemple, celle d'*Un ciel épice* (2003) de Tassos Boulmetis et de *Liaisons culinaires* (2010) de Vassilis Tselemengos–, les deux films reviennent sur des thèmes comme la famine et les obsessions alimentaires tout en les mettant dans un contexte grec ultracontemporain. Parmi les questions qui seront abordées dans cette communication figurent les suivantes: quels types de masculinité sont articulés dans les deux films? Est-ce que des habitudes alimentaires excentriques, comme celles mises sur l'écran, peuvent-elles contribuer à une compréhension renouvelée de l'étrangeté? Comment ce nouveau «manger à la grecque» rencontre-t-il ou s'oppose-t-il à la notion de *philoxenia* qui se veut souvent le *sine qua non* de la grécité même? Quel serait, dans ce cas, le côté obscur de cette hospitalité revue? Enfin, en quoi les deux films peuvent-ils éclairer d'un jour nouveau ce que serait une hospitalité hostile –en un mot, l'hostipitalité d'un foyer, d'un site ou d'un territoire grec?

The food of the bird, a few lollipops and hostipitality updated

This paper seeks to study two films that belong to the so called “New Greek Cinema”, that is to say the wave of alternative and/or experimental Greek film productions of the last fifteen years. It discusses Ektoras Lygizos' *The Boy Eats the Food of the Bird* (2012) and Panos Koutras' *Xenia*

(2014), placing special emphasis on the alimentary habits of their young protagonists. The first film follows the desperate *flânerie* of a 22-year old unemployed man walking around Athens and ending up eating the grains meant to feed his canary. The second one is an original road movie telling the story of an Albanian-born Greek teenager who, accompanied by his brother and holding a lollipop, begins an adventurous trip throughout Greece hoping to meet his father. Far from the tradition of a more conventional gastronomic cinema –for example Tassos Boulmetis' *A Touch of Spice* (2003) and Vassilis Tselemengos' *Culinary Liaisons* (2010)–, the two films choose topics such as famine or alimentary obsessions and re-contextualize them in a contemporary Greek setting. A number of issues will be raised: what types of masculinities are built in these films? How can eccentric alimentary habits contribute to a renewed understanding of foreignness and strangeness? How does this new eating-the- Greek-way meet the concept of *philoxenia* that, more often than not, is thought of as the very condition of Greekness itself? What would then be the dark side of this revisited hospitality? After all, in what sense would these two films clarify a hostile hospitality, in other words a hospitality, of Greece as homeland, site or territory?

Anastasia-Danaé Lazaridis

Anastasia.lazaridis@unige.ch

A.D. Lazaridis a étudié le grec ancien, le grec moderne, la philosophie et l'histoire des religions antiques à l'Université de Genève. Elle y enseigne depuis 1981 la langue, la littérature et la civilisation grecques modernes, au niveau BA et MA (Faculté des lettres, Unité de grec moderne). Ses recherches et ses publications portent principalement sur la littérature et la culture grecques modernes du XIXe, XXe et XXIe s., les Phanariotes, les poètes et les intellectuels des îles Ioniennes, mais aussi l'œuvre de C. Cavafis, G. Séféris, Y. Panou, Chr. Milionis et d'autres. S'intéresse en particulier aux interactions culturelles entre la Grèce, l'Italie et la France.

Comment nourrir une héroïne ? Sémiotique de la nourriture dans le roman *Ersi* (1922) de G. Drosinis et *Le roman de Madame Ersi* (1952-1966) de N. G. Pentzikis »

Entre la ravissante héroïne éthérée de G. Drosinis et l'énigmatique et protéiforme Madame Ersi de Pentzikis, il n'y a pas qu'une génération et trois décennies d'histoire qui séparent les symboles, les auteurs et les œuvres, mais toute une vision du monde et du dire de ce monde dans le texte littéraire. Toutefois, si le regard critique se focalise sur la construction du personnage féminin, la mise en parallèle ou le déroutant palimpseste voulu par Pentzikis se prêtent à des lectures caléidoscopiques qui, tout en rendant plus subtils et plus complexes les rapports entre les deux romans, sont susceptibles d'éclairer le lecteur contemporain, selon des axes divers, sur le sens à attribuer respectivement aux deux démarches d'écriture. Un de ces axes pouvant être celui du rapport à la nourriture, réelle ou symbolique, de la protagoniste – mais également des autres personnages et du contexte social évoqués dans les textes – j'essaierai d'examiner la signification de cette perspective dans le cadre de la réflexion proposée par la thématique du Colloque ; sans omettre d'opérer une troisième mise en parallèle, dans le contexte européen, passé d'ordinaire sous silence, avec la tragédie de Gabriele D'Annunzio, *La città morta* (1895-1896), lecture explicitement goûtée et plus qu'appréciée, par la jeune héroïne de Drosinis.

How do you feed a heroine? The semiotics of food in the novels *Ersi* by G. Drosinis and *The book of Madam Ersi* by N.G. Pentzikis

Between the delightful, ethereal heroine of Drosini's novel and the enigmatic Madam Ersi of Pentzikis's, there is not only one generation and three decades of history separating the symbols, the authors and the works, but also a whole different world outlook and its narratives in the literary text. However, if the critical focus is directed on the construction of the female character, the confrontation or the disturbing palimpseste sought by Pentzikis, lend themselves to kaleidoscopic readings which, while rendering subtler and more complex the relationship between the two novels, are likely to inform the contemporary reader, along various lines, on the respective meaning of each writing approach. As one such line of interpretation could be the relationship to food, real or symbolic, of the protagonist – but also of the other characters, as well as of the social context alluded to in the texts – I will try to investigate the significance of this perspective within the frame of the theme proposed by the Symposium. I will not neglect to bring up a third parallel in the European context, usually kept quiet, with Gabriele D'Annunzio's tragedy *La città morta* (1895-1896), a text explicitly tasted and more than savoured, by Drosinis's young heroine.

Loïc Marcou

loicounet@yahoo.fr

Je suis professeur de lettres modernes à l'Éducation nationale et docteur en littérature néo-hellénique à l'Université de Paris IV Sorbonne. Mon doctorat qui a été dirigé par le professeur Henri Tonnet, porte sur le roman policier grec, de 1953 à 2013. Je viens de publier sur ce sujet un article dans les *Cahiers Balkaniques* et dois publier prochainement avec le professeur Tonnet une anthologie de nouvelles.

« Quand le polar se met à table ». Les dimensions symboliques de la cuisine dans le « polar méditerranéen » et le roman policier grec : pour une approche comparée

Dans ma communication, je souhaiterais aborder le rôle symbolique de la cuisine dans le « polar méditerranéen » (Montalbán, Camilleri, Izzo) et dans le roman policier grec contemporain (Markaris, Martinidis). Il s'agira de montrer que, loin de se cantonner à un simple effet de « couleur locale », la gastronomie est investie de multiples significations symboliques (notamment politiques) dans le roman policier contemporain de l'aire méditerranéenne. Il est notoire que la cuisine occupe une place de choix dans le « polar méditerranéen ». Pepe Carvalho, le personnage récurrent de l'auteur espagnol Manuel Vázquez Montalbán, ne cesse de faire bonne chère en marge de ses enquêtes. Salvo Montalbano, le héros sériel de l'écrivain sicilien Andrea Camilleri, est un fin gourmet qui raffole des petits plats mitonnés par sa bonne (Adelina), par sa compagne génoise (Livia) ou encore par les tenanciers des multiples *trattorie* qu'il fréquente au cours de ses enquêtes. Enfin, l'on sait que Fabio Montale, le personnage né sous la plume de l'auteur marseillais Jean-Claude Izzo, refoule la peur de la mort en mangeant avec les gens simples qui constituent son cercle d'amis : plus qu'un art de vivre, la nourriture est donc pour lui « comme un art de survivre » (*Chourmo*). Héritier du « polar méditerranéen », le roman policier grec contemporain accorde lui aussi une place importante à la cuisine. Costas Charitos, le personnage né de l'imagination de l'écrivain athénien Pétros Markaris, se réconcilie avec sa femme (Adriani) autour d'un plat de légumes farcis (*yemista*). Quant aux deux personnages sériels de l'auteur thessalonicien Pétros Martinidis (Dimitris Skouros et Alexis Olmezoglou), ils ne cessent de fréquenter des banquets organisés par les élites intellectuelles de la co-capitale. Dans le cadre de ma communication, je m'efforcerai de montrer que le roman policier grec renouvelle la place symbolique accordée à la nourriture dans le « polar méditerranéen ». En mettant en scène un enquêteur toujours chassé de l'espace de la cuisine (véritable pré carré de la femme), Pétros Markaris évoque un pays (la Grèce) arrimé à la tradition dans une nation bouleversée par la modernité. Quant à Pétros Martinidis, s'il met en scène des *symposia*, c'est pour tourner en dérision l'univers superficiel des élites de province qui pérorent tout en mangeant mais qui aiment surtout se goberger gratuitement. De manière générale, cette approche comparative permettra de montrer que la cuisine est investie d'une dimension politique (au sens large). En mettant en scène des enquêteurs qui sont tous de bons mangeurs, les auteurs de romans policiers de l'aire méditerranéenne se penchent en effet sur la question de la tradition, sur la place de la femme (et de l'homme) dans les sociétés méridionales, sur la dimension politique de la commensalité, etc.

Food in Greek Crime Fiction and in Mediterranean Noir: a comparative approach

In my communication, I will intend to show the long-standing relationship in most crime fiction detectives' lives – that is with food and gastronomy. I will focus on recent Greek crime fiction (especially the novels of Petros Markaris and Petros Martinidis) and will compare the role of food in Greek detective fiction with its place in the Mediterranean Noir (Montalbán, Camilleri, Izzo). Why does food play such an important role in the Mediterranean Noir? Does it also play an important and symbolic role in Greek crime fiction? What does food tell us about the role of women (and men) in Greek society? Is the ancient tradition of *symposium* still present in Greek crime novel? In this comparative approach, I will try to show that food in Greek crime fiction and in the Mediterranean Noir is much more than a local flavour (*effet de couleur locale*). It is a very clear indicator of the level of modernity or tradition in a Mediterranean society. In a nutshell, as the famous French politician and gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin once said, tell me what you eat and I will tell you what you are...

Katerina Melissinou

kamelissi@gmail.com

Katerina Melissinou a reçu une formation d'historienne et archéologue à l'Université d'Athènes. Elle est docteure de l'EHESS en Ethnologie et Anthropologie sociale. Sa thèse intitulée « De la matrilocité à la reproduction sexuée. Espace, cuisine(s) et corps procréateurs dans une île des Cyclades » est soutenue en 2011 à Paris. Depuis 2012 elle enseigne à la formation continue de l'Université d'Athènes. Ses intérêts de recherche - l'anthropologie du corps, de l'espace et de la matière- l'ont orientée vers l'anthropologie psychanalytique.

Manger à Pâques en Grèce égéenne

Ma contribution consiste à mettre en œuvre les rapports entre cuisine rituelle de Pâques en Grèce contemporaine et représentations du genre, notamment à travers le mode traditionnel de résidence post-marital, c'est-à-dire le lieu d'habitation du jeune couple. En Grèce continentale traditionnelle la résidence post-maritale est patri-virilocal alors qu'en Grèce égéenne elle est matri-uxorilocal. Je définis comme traditionnel le système de résidence avant l'exode rural de l'après guerre, bien que, en dehors de cas de résidence néolocal, les pratiques de résidence post-maritale et de dévolution des maisons n'aient pas changées. Après une brève référence au plat pascal continental, nous allons voir comment le plat emblématique pascal des îles de la Mer Egée est foncièrement évocateur des représentations sur le corps et notamment le corps procréateur féminin. Une ethno-biologie locale se profilera à propos de la recette pascale pour fonder l'idéologie du genre dans ces sociétés uxori-matrilocales. Nous allons aussi voir comment dans la recette pascale égéenne entrent-ils des éléments qui évoquent l'ancien rituel des jardins d'Adonis tel que Marcel Detienne l'a décrit tout en préservant une idéologie du genre différente de celle de la Grèce ancienne. En effet entre l'agneau (ou chevreau) pascal et les systèmes de résidence en Grèce semble subsister une forte relation confirmée dans différentes régions du pays caractérisées par différentes pratiques de résidence. La pratique culinaire pascale des îles égéennes se prouve confirmer l'hypothèse lévi-straussienne sur les rapports entre cuisine et systèmes de parenté/résidence. En effet les catégories du triangle culinaire lévi-straussien revêtent, dans ce régime commun de résidence en Egée, une expression de l'idéologie du genre, exprimée dans la pratique uxori-matrilocal commune dans l'extension géographique du chevreau pascal des îles. A la fin de ce parcours nous aurons vu, comme André- Georges Haudricourt le souligne, comment un vocabulaire technique, en l'occurrence une pratique culinaire, constitue un témoignage collectif et inconscient plus sûr et plus objectif que le témoignage explicite et conscient (HAUDRICOURT A.-G. et P. DIBIE, 1987, *Les pieds sur terre*, Paris : Métailié), dans le cas étudié ici un témoignage culinaire, collectif et inconscient sur l'idéologie du genre et les représentations du corps.

Eating at Easter Aegean Greece

My contribution is to implement the relationship between Easter ritual cooking in Greece and contemporary representations of gender, particularly related to the traditional way of post-marital residence, i.e. the dwelling place of the young couple. In the traditional continental Greece, post-marital residence is patri-virilocal while in Aegean Greece is matri-uxorilocal. The typical Easter dish of the Aegean islands, stuffed goat, is inherently linked to the space produced by such

practices, and are both evocative representations of the body including the reproductive body, female and male.

Marie-Elisabeth Mitsou

marie-elisabeth.mitsou@ehess.fr

Directrice d'Études sur la Grèce moderne et contemporaine au CRH/EHESS, Paris, depuis 2012 ; de 1997 à 2012 Professeure de langue, littérature et civilisation grecques modernes à l'Université LMU de Munich. Codirectrice des revues d'études grecques modernes *Molybdocondylopélékitis* (1993-2000) et *Condyloros* (2002-), directrice de la collection universitaire „Münchener Schriften zur Neogräzistik“ (2004-). *Thèmes de recherche* : Histoire culturelle de la Grèce (XVIIIe-XXIe siècles), Transferts culturels gréco-franco-allemands, Histoire de la lecture et de l'édition. Parmi ses publications récentes : - (dir.) *Hellas verstehen. Deutsch-griechischer Kulturtransfer im 20. Jahrhundert*, Cologne, Böhlau, 2010, 380 pp. (en coll. avec Chryssoula Kambas, en allemand) « Poésies lyriques d'Athanasios Christopoulos. Anacréontisme, eudémonisme, libertinisme », in Ilia Chatzipanagioti-Sangmeister et al (dir.), *Poésies phanariotes et urbaines au temps des Lumières grecques*, Académie d'Athènes (CRHMM), 2013, pp. 357-372 (en grec) « Titu Maiorescu, Jean Psichari et la conscience littéraire nationale », *Cahiers balkaniques* 42 (2014) *Grèce-Roumanie : héritages communs, regards croisés* (revues.org)

Transferts culinaires gréco-allemands dans la Grèce du roi Othon : témoignages féminins

Maintes sources (écrits de voyage, Mémoires, journaux intimes) démontrent le décalage entre les mœurs culinaires grecs et occidentaux dans la Grèce du roi Othon. Ainsi dans sa *Grèce contemporaine* Edmond About rapporte avec dédain que dans les khanis on ne trouvait que du pain et du vin ; qu'on servait aux voyageurs les confitures dans un grand verre où chacun puisait avec la même cuiller ; et que le petit peuple d'Athènes se contentait de manger en plein air un morceau de poisson salé, une poignée de piments ou d'olives amères et une tranche de khalva. Il s'agit là d'impressions frivoles voire d'ironie mordante d'un « Athénien » de l'EFA qui n'était pas censé passer sa vie dans le pays. Mais qu'en est-il de ceux et surtout de celles qui ont pris au sérieux leur résidence dans le jeune royaume ? Se trouve-t-il du bouillon et de la bonne viande en Grèce ? Voici la première question posée par les Bavaois au représentant du gouvernement grec, lors de l'arrivée du roi mineur à Nauplie (N. Dragoumis *Souvenirs historiques*, p. 180). Si les soldats bavarois s'inquiétaient déjà de ne plus pouvoir manger à leur faim, on se demande comment les résidents étrangers ont pu se passer de leurs habitudes et se plier aux goûts orientaux : vivre sans bouillon, supporter le poisson salé et se nourrir avec les Grecs à la grecque. Quelles étaient en effet les expériences et les surprises culinaires des épouses et ménagères étrangères établies dans le pays ? Où et comment se procuraient-elles des aliments pour leurs repas ? Comment ont-elles pu adapter les recettes de l'Europe centrale et nordique aux produits locaux ? Comment recevaient-elles leurs invités ? Que pensaient-elles de la cuisine des autres ? Et quel était le résultat de cet amalgame culinaire gréco-allemand ? Nous tenterons de répondre à ces questions en puisant dans la correspondance et les journaux intimes de quatre femmes de rang différent mais d'origine allemande ou scandinave : Bettina Schinas-Savigny (1805-1835), fille du juriste et créateur de l'école d'histoire du droit Friedrich Carl von Savigny et de Gunda Brentano, suivit son époux, le phanariote Constantin Schinas, à Nauplie puis à Athènes, où elle décéda en été 1835 par une épidémie de grippe ; Julie von Nordenpflycht (1746-1842), écrivaine et traductrice de Byron en allemand, a vécu pendant cinq ans dans la cour du roi de Grèce ; Amalie d'Oldenbourg (1818-1875), devenue reine de Grèce en 1836, a eu un impact immédiat sur la vie sociale et la mode

dans la capitale ; enfin la danoise Christiane Lüth (1817-1898) dut accompagner son mari, nommé confesseur de la reine, à Athènes, où elle accoucha de ses quatre enfants. Toutes les quatre dépeignent dans leurs écrits intimes la vie quotidienne en Grèce et leurs soucis du ménage.

German-Greek culinary transfer in King Otto's Greece

This paper examines the cross-influence of German-Greek cuisine through the letters and diaries of four foreign women living in Greece under the rule of King Otto (1834-1862: Bettina Schinas-Savigny, Julie von Nordenpflucht, Amalie d'Oldenbourg and Christiane Lüth). We present the culinary experiences and astonishment of these German and Danish wives whose writings describe their daily tribulations and their efforts to adapt to the available produce and tastes of a poor, semi-oriental country.

Hélène Nobelis

helene_nobelis@hotmail.com

Doctorante à l'École Doctorale des Humanités (UNISTRA) au sein du GEO (Groupe d'Études orientales, slaves et néo-helléniques), nous menons nos recherches autour du livre grec au XVIème siècle dans le bassin du Rhin Supérieur et spécialement à Strasbourg. Notre champ d'investigation touche aux domaines de l'histoire du livre imprimé, de la typographie grecque mais aussi à ceux de la transmission des textes grecs et des milieux intellectuels et savants de l'Humanisme. Nos travaux les plus récents portent sur « l'émergence des caractères grecs et les pratiques d'imprimerie à Strasbourg au XVIe siècle ». Ils ont été présentés en mai 2014 au colloque international « Humanist Greek in Early Modern Europe. Learned Communities between Antiquity and Contemporary Culture on Humanist Greek » qui s'est tenu à Tartu en Estonie. Les recherches actuelles se font à la lumière des méthodes d'investigation de bibliographie matérielle acquises lors du cours de Dominique VARRY à l'Institut d'Histoire du Livre à Lyon.

« ...Quod Graeci vocant... » : un traité gastronomique humaniste à la lumière des Anciens, le *De honestate voluptate* de Platina

Écrit à Rome dans les années 1460 par l'humaniste italien Bartholomeo Sacchi, dit Platina, le *De honesta voluptate* s'inscrit naturellement dans l'histoire des goûts alimentaires. L'ouvrage mêle intimement cuisine, médecine, littérature et prône la recherche des plaisirs de la table, sous couvert de règles de santé. Le caractère novateur de ce premier traité gastronomique lui vaut d'être extrêmement diffusé (pas moins de 18 éditions latines entre 1470 et 1541, une vingtaine dans ses traductions vernaculaires) L'édition utilisée pour cette étude est celle imprimée à Strasbourg chez Jean Knobloch en 1517. Les dix livres du *De honestate voluptate*, sont identifiés par des titres grecs qui, aux yeux d'un helléniste tel que se voulait Platina, devaient sans doute ajouter à l'ouvrage une certaine confirmation d'un « humaniste modèle ». L'analyse du champ lexical des aliments questionne sur la nature même des produits : la permanence ou la disparition d'un mot de la langue grecque utilisée par Platina à celle employée de nos jours éclairent-elles sur l'existence des aliments aux XV-XVIème siècles ? Sur des pratiques alimentaires aujourd'hui disparues ? L'auteur n'hésite pas à faire référence aux auteurs de l'Antiquité pour alléguer telle ou telle information. En exhibant un certain nombre d'auteurs grecs tels qu'Hippocrate et Galien, Platina profite du prestige du grec. Le propos de l'auteur est aussi émaillé d'hellénismes qu'il prend soin parfois de transcrire de sa propre main. Le choix des termes grecs utilisés pour décrire les aliments, les modes de cuisson et les préparations culinaires sont ici l'objet d'une réflexion autour des pratiques alimentaires et culinaires dans l'Europe humaniste des XVème et XVIème siècles.

« ...Quod Graeci vocant... » : a humanist gourmet treatise in the light of the Ancients, *De honestate voluptate* of Platina (Strasbourg, 1517)

Written in Rome in the 1460s by the Italian humanist Bartolomeo Sacchi says Platina, *De honesta voluptate* fits naturally into the story of the food tastes. The book mixes intimately cooking, medicine, literature quoting greek terms that should probably add to the book a certain confirmation of a "humanistic model" in the eyes of a Greek scholar as was intended to be Platina. The analysis of the lexical field of food questions us about the nature of the products, the

cooking methods and the culinary preparations. Those are here subject of a reflection on the food and culinary practices in the humanistic Europe of the fifteenth and sixteenth centuries.

Maria Papadopoulou

mariapap@uth.gr

Maria PAPAPOPOULOU est Professeur au Département de l'Education Préscolaire de l'Université de Thessalie. Elle est titulaire d'une Maîtrise de langue et littérature françaises. Elle a aussi un Master et un Doctorat en linguistique appliquée. Elle est chef du Laboratoire « Langue et Culture » de l'Université de Thessalie. En tant que membre de plusieurs équipes, elle a développé du curriculum et du matériel éducatif, y compris des manuels et des logiciels, pour la didactique du Grec au tant que langue maternelle et langue seconde. Ses intérêts de recherche portent actuellement sur la littératie émergente, les multilittératies, la didactique des langues, le développement et l'évaluation des textes didactiques, l'analyse des textes multimodaux et la sémiotique graphique. En 2013, elle était présidente du Comité organisateur du Xème colloque internationale *'Changing worlds & Signs of the times'* de la Société Sémiotique Hellénique.

L'évolution de la typologie de 'la recette' au cours d'un siècle en Grèce : des notes personnelles aux blogs culinaires

La communication traite des multiples configurations des recettes de cuisine grecques du début du XXème jusqu'au début du XXIème siècle. On discutera la langue utilisée, la structure et les caractéristiques de ce type de texte dans la diachronie, ainsi que les pratiques scripturaires et sociales dans les quelles il s'inscrit. Le corpus qui se compose des textes manuscrits, des cahiers et des livres de cuisine, des revues générales ou spécialisées et des blogs culinaires est analysé à l'aide d'une grille spécialisée. L'analyse s'étend aussi bien aux caractéristiques langagières et textuelles des recettes qu'aux traits multimodaux (typographie, couleur, images etc.) Au cours des années, les développements techniques concernant la typographie et les multimédias ont apporté de diversifications majeurs à ce type de texte : ajout des images des plats et des vidéos de préparation, ajustement des ingrédients en ordre verticale, usage des diverses fontes de caractères typographiques pour diversifier les parties différentes des recettes, encadrement du texte etc. Au début du XXIème siècle, un changement fondamental du type de texte de la recette a surgi, suite aux nouveaux médias comme l'internet, et aux pratiques sociales qui y abondent. Les recettes ne sont plus seulement des aide-mémoires à cuisiner, mais aussi des outils pour communiquer et se socialiser.

Georges Péfanis

gpefanis@theatre.uoa.gr

Ο Γιώργος Π. Πεφάνης είναι επίκουρος καθηγητής στο Τμήμα Θεατρικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών και κριτικός θεάτρου. Διδάσκει ιστορία του νεοελληνικού θεάτρου και κινηματογράφου στο Ελληνικό Ανοιχτό Πανεπιστήμιο (2008-2013), ενώ δίδαξε ιστορία και θεωρία του νεοελληνικού θεάτρου στον μεταπτυχιακό κύκλο σπουδών του Τμήματος Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών (1998-2006) και θεωρία του θεάτρου στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών του Ανοικτού Πανεπιστημίου Κύπρου (2011-2013). Έχει διατελέσει επιστημονικός συνεργάτης στο Πανεπιστήμιο Αθηνών, στο Εθνικό Θέατρο και στο Κέντρο Ερευνας της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, όπου είχε εκλεγεί ερευνητής. Είναι συγγραφέας δεκαεπτά βιβλίων γύρω από το θέατρο, τη λογοτεχνία και τη φιλοσοφία και 150 επιστημονικών μελετημάτων σε ελληνικά και ξένα περιοδικά ή σε συλλογικούς τόμους, μέλος της *Société des Études Néobelléniques (SEN) des Néo-Hellénistes des Universités Francophones* (Paris, France), της International Association of Aesthetics, του Ελληνικού Κέντρου του Διεθνούς Ινστιτούτου Θεάτρου, της Ελληνικής και της Διεθνούς Ένωσης Κριτικών Θεάτρου κ.ά. Αρθρογραφεί στην εφημερίδα *Το Βήμα* και στο ψηφιακό περιοδικό *Book Press*.

Σκηνές και γεύματα. Η performance του φαγητού

Το φαγητό εμφανίζεται στο κέντρο της ατομικής και συλλογικής συμπεριφοράς, καθώς υπερβαίνει τη ζωτικής σημασίας τροφή και συνδέεται με τη μνήμη, τη μυθολογία, τον ερωτισμό, την αισθητική, το κοινωνικό status, ακόμα και με τις οριακές στιγμές του συλλογικού βίου (γέννηση, θάνατος). Ο τελετουργικός χαρακτήρας που συνήθως αποδίδεται σε ένα γεύμα, η παραστατικότητα του, επιτείνεται όταν το γεύμα παρουσιάζεται από σκηνής και δημιουργείται είναι ιδιόμορφο *théâtre dans le théâtre*. Η συνένωση κάποιων ανθρώπων γύρω από ένα τραπέζι έχει όλα τα χαρακτηριστικά μιας θεατρικής παράστασης: τους πρωταγωνιστές που θα υποδυθούν κάποιους ρόλους, τα ιδιαίτερα κοστουμιά της περίπτωσης, τους κατάλληλους φωτισμούς, ακόμα και τα παρασκήνια, όπου προετοιμάζεται προσεκτικά το menu. Στο μελέτημα αυτό θα εξετασθούν ορισμένες αντιπροσωπευτικές σκηνές που καλύπτουν όλο το φάσμα από την αδηφαγία έως την ύστατη πείνα και από την haute cuisine έως την ανθρωποφαγία. Έτσι, στο ένα άκρο του πεδίου αυτού θα τεθεί η performance του ισπανο-αργεντινού συγγραφέα και σκηνοθέτη Rodrigo García *Golgota picnic* (Théâtre du Rond Point, Παρίσι 2011 και Φεστιβάλ Αθηνών 2012). Η παράσταση του θιάσου Carniceria από τη Μαδρίτη χαρακτηρίστηκε ωμή και βέβηλη, με σοκαριστικές εικόνες μιας κοινωνίας που καταναλώνει άκριτα φαγητά, σύμβολα και εικόνες. Με κεντρικό σκηνικό ένα δάπεδο πλημμυρισμένο με ψωμιά, που παραπέμπουν στη βιομηχανία των ταχυφαγίων, αλλά και στον πολλαπλασιασμό του άρτου από τον Χριστό, ασκείται δριμύτατη κριτική στη βουλιμική δυτική κοινωνία της αφθονίας, που καταναλώνει και καταστρέφει με την ίδια λαιμαργία τα φαγητά, τα σώματα και τα ιερά σύμβολα. Στο άλλο άκρο του πεδίου θα τεθεί το έργο *Μέδουσα. Σχέδια και αυτοσχεδιασμοί για σχεδίες και ναύαγα* του Θωμά Μοσχόπουλου (Φεστιβάλ Αθηνών 2011): ένα κείμενο ανοικτό, «ημιτελές», δυναμικό, καθώς προσκαλεί σε πλήθος διακειμενικών συνάψεων, εν τέλει, ένα **εγγράψιμο κείμενο** (text scriptable, κατά την ορολογία του Roland Barthes. Η αφετηρία εδώ είναι τα ιστορικά συγκείμενα της γαλλικής Παλινόρθωσης και του ναυαγίου της φρεγάτας «Μέδουσα» στα ανοιχτά της Σενεγάλης το 1816 και βεβαίως ο διάσημος πίνακας του Théodore Géricault: *Le Radeau de la Méduse*. Ανάμεσα στα δύο άκρα θα εξεταστούν διάφορα έργα ελλήνων δραματουργών (B.

Ζιώγας, Μ. Ποντίκας, Μ. Λαϊνά, Σ. Σερέφας κ.ά.) με στόχο να αναδειχθεί η συμπυκνωτική δύναμη και ο τελετουργικός χαρακτήρας των αντίστοιχων σκηνών.

Scenes of meal. The performance of food

One of the most important functions of human life, eating food is also a very frequent and meaningful scene in contemporary theatre productions. In these scenes and in the frame of the consumerist culture of late capitalism, eating food represent sometimes voraciousness and gluttony in a contrast with ultimate hunger or refer to “haute cuisine” and cannibalism. Rodrigo García’s *Golgota picnic* (Théâtre du Rond Point, Paris 2011 and Athens Festival 2012) and *Blene, saignante, à point, carbonisée* (Avignon and Athens Festival 2007), as well as Thomas Moschopoulos’s *Meduse. Plans and improvisations for rafts and shipwrecks* (Athens Festival 2011) are three of the performances which will be examined in this paper.

Stéphane Sawas

stephane.sawas@gmail.com

Stéphane Sawas est professeur des universités à l'INALCO où il dirige le CERLOM (EA 4124).

Goûts et dégoûts : quand le cinéma grec passe à table

La représentation de l'acte de manger dans le cinéma grec n'a jusqu'à maintenant guère retenu l'attention des chercheurs ; elle n'en apparaît pas moins de manière continue et éloquente, de l'entre-deux-guerres à nos jours. Cette communication se propose d'interroger les modalités et les enjeux de cette représentation en se focalisant sur le cinéma de genre des années 1960 sans toutefois s'interdire quelques incursions dans la période du muet ou dans le cinéma contemporain afin de promouvoir une perspective contrastive. Loin d'être anodin, l'acte de manger est, dans le cinéma grec, tantôt associé à l'affirmation de particularismes identitaires nationaux ou régionaux, tantôt révélateur des clivages politiques et idéologiques qui traversent la société grecque de la seconde moitié du siècle. Sa représentation à l'écran permet aux cinéastes, de manière implicite ou explicite selon le contexte politique, de renforcer un discours nouveau sur le rapport des Grecs à leur histoire contemporaine et de mettre au jour les fonctionnements et les dysfonctionnements de la société grecque de leur temps.

Katerina Seraïdari

k.seraidari@gmail.com

Docteur en anthropologie sociale depuis 2000 (EHESS-Toulouse), Katerina Seraïdari est membre associée du LISST-Centre d'Anthropologie Sociale à Toulouse. Elle a récemment débuté une nouvelle recherche intitulée « Building social relationships through commercial transactions : Turkish grocers and their multicultural clientele in Brussels » (septembre 2012-juin 2013, junior EURIAS fellow, VLAC). Dans les articles qu'elle a publiés, elle a également examiné les activités commerciales des Grecs et des Turcs de Bruxelles dans d'autres domaines de la restauration (snacks, restaurants, cafés). Elle est l'auteur de trois livres: *Le culte des icônes en Grèce*, Toulouse: Presses Universitaires du Mirail, 2005 ; « *Que sa grâce soit grande !* » *Pratiques dévotionnelles et conflits idéologiques dans les Cyclades*, Athènes: Erinni-Philippotis, 2007, publié en grec ; et, enfin, *La ville, la nation et l'immigré. Rapports entre Grecs et Turcs à Bruxelles*, Paris : L'Harmattan, 2012.

Discours et pratiques alimentaires dans les épicerie grecques et turques de Bruxelles

Mon intervention, qui s'appuiera sur des données ethnographiques recueillies dans une quarantaine d'épicerie bruxelloises depuis 2012, analysera les discours et les représentations autour de la nourriture qui sont élaborés dans un cadre marchand précis : les épicerie tenues par des Grecs et des Turcs. C'est dans le domaine alimentaire que ces deux groupes peuvent mesurer ce qui les unit (les mêmes produits) et ce qui les sépare (les différentes appellations, recettes ou usages, ce qui pose également la question des interdits alimentaires à caractère religieux en ce qui concerne l'Islam). Majoritairement gérés par des immigrés de la première génération qui sont d'origine rurale, ces commerces peuvent satisfaire la demande actuelle pour une alimentation « naturelle » et saine. Celle-ci est définie par deux tendances complémentaires : l'engouement actuel pour les produits « bio », qui exprime une nostalgie pour la pureté de la campagne et de ses produits ; et la récente valorisation du régime alimentaire méditerranéen (qui a longtemps été considéré comme grossier et carencé avant d'être érigé en modèle gastronomique). Les épiciers turcs ont progressivement acquis la réputation d'avoir les plus beaux étals de fruits et légumes, et aussi les moins chers de la ville. Leur place dominante dans ce secteur particulier du continuum de l'alimentation se juxtapose à la prédominance des Grecs dans le domaine de la restauration.

Les préparations que ces épiciers proposent dans leurs commerces contribuent à la diffusion de nouveaux goûts dans la société belge. Ces entrepreneurs, qui pratiquent la familiarisation par l'essai, introduisent de nouveaux modes de consommation et des habitudes alimentaires qui paraissent exotiques avant de devenir, progressivement, des éléments à part entière du paysage gastronomique local. Ainsi, afin de pouvoir vendre une marque de fromage turc, encore inconnue des Belges, il est précisé sur une étiquette explicative qu'il s'agit de « feta », tandis que dans une autre épicerie turque, le *lahmacum* est présenté sous le nom, plus familier, de « pizza turque ». Le but de cette intervention sera de montrer comment les commerçants grecs et turcs mélangent et revisitent les traditions culinaires.

Narratives and food practices in the Greek and Turkish groceries of Brussels

Based on ethnographical data collected in Brussels since 2012, my paper will analyze the narratives, the representations and the food practices of Greeks and Turks, whose diet, initially related to a traditional lifestyle, became “noble” once it has been legitimized by the recent value

attributed to the Mediterranean diet. The evolution of the commercial activities of these two groups will also be discussed in this framework: Greek and Turkish grocers have contributed to develop and to re-orient the food choices and the taste of their clientele, to whom they propose products that seemed exotic before progressively becoming part of the local gastronomy.

Alkisti Sofou

a.sofou@gmail.com

Maître de Conférences à l'UFR de Grec – Institut Néo-hellénique de l'Université Paris-Sorbonne. Collaborateur extérieur au programme « Thalès » *Chryssalis* du département d'Etudes Théâtrales de l'Université d'Athènes : « Transferts culturels et formation du « caractère national » dans la presse périodique du XIXe siècle ». Champs de recherches : presse périodique des XVIIIe et XIXe siècles, histoire des idées, transferts culturels, littérature et nouvelle histoire.

Se mettre à table au XVIIIe et au XIXe siècle : évolution des mœurs et société

Les manuels de savoir-vivre, les *Chrèstoéthies*, parus au XVIIIe et au XIXe siècle s'adressent au large public composé par des couches sociales montantes. Leurs auteurs suivent l'esprit des « moralistes » du siècle qui veulent donner des principes à leur conduite afin de refaire une morale qui, fondée sur la vertu, rendra l'homme heureux et le fera contribuer au bonheur des autres. Ils cherchent aussi à élaborer une éthique nouvelle, conforme à l'esprit des siècles afin d'intégrer dans l'esprit de l'hellénisme les codes de civilité et la connaissance des bons usages d'une société, dont les manières de table. Du lendemain de la fondation de l'Etat grec jusqu'à la fin du XIXe siècle, la société grecque est en pleine mutation. Les cours royales d'Othon et de Georges Ier, les Grecs hétérochtones qui s'installaient en Grèce véhiculaient de nouveaux modèles socio-culturels. L'instauration d'un cadre institutionnel calqué sur les modèles occidentaux imposa la modernisation de la société. La création d'un mécanisme administratif et le développement des secteurs secondaires et tertiaires de la production suscitent l'émergence de nouvelles catégories sociales (fonctionnaires, salariés, ouvriers) qui ont besoin de nouveaux codes. Les premiers livres de cuisine qui sont publiés pendant cette période jettent un éclairage sur les nouveaux comportements et l'élargissement de l'horizon de la société traditionnelle grecque. Effectivement, leurs préfaces sont consacrées aux « cérémonies » de table. Ces ouvrages, cristallisent à la fois le processus d'une métamorphose des mentalités et l'évolution sociale. Cette communication se propose d'étudier ces sources de codification des manières pour comprendre les implications socio-culturelles et idéologiques dans l'évolution de mœurs de table.

Mealtimes in 18th and 19th centuries: evolution of the mores and of the Greek society

The manuals containing rules of courteous behavior and morals, the *Chrestomathies*, published during the 18th and 19th centuries targeted a wide public consisting of the rising social classes. Their authors followed the spirit of the “moralists” who wanted to set principles of conduct based on virtue in order to make the individual happy and in this way to contribute to the happiness of others. They were also seeking to elaborate on a new ethic that complied with the spirit of their time. But is also a matter of integrating in the Greek mentality the codes of manners and politeness, including the table manners. The authors also intended to integrate new codes of manners, including table manners, in the Greek mentality.

From the foundation of the Greek State in 1830 until the end of the 19th century, Greek society is constantly evolving. The Royal Courts of Otto and George I, as well as the Greeks of the Diaspora, settling in Greece, conveyed new sociocultural patterns. The establishment of an institutional framework similar to the European models, imposed the modernisation of the society. In addition, the creation of an administrative mechanism and the development of the

secondary and tertiary sectors brought out new social groups (officials, employees, workers) that needed new codes of behaviour. The first cookery books published during this period shed light on this new behaviour. In fact, the foreword of these books includes, *inter alia*, table manners. This paper proposes to examine these sources in order to understand the sociocultural and ideological evolution throughout the rules of etiquette relating to table manners.

Isavella Stamatiadou

stamatiadou@unistra.fr

Doctorante en Etudes Néo-helléniques et lectrice du Département d'Etudes Néo-helléniques de l'Université de Strasbourg, Isavella Stamatiadou a une Maîtrise en Lettres Classiques de l'Université d'Athènes, deux masters 2 Recherche en Lettres Classiques et en Etudes Néo-helléniques de l'Université de Strasbourg et prépare sa thèse de doctorat à l'UdS, qui a comme sujet « *Un précurseur des Lumières Néo-helléniques : Vikentios Damodos (1700 – 1754)* ».

L'anthropophagie dans la littérature néo-hellénique : représentations, pratiques, symbolismes

Quand la nourriture est évoquée, ainsi que la procédure de l'alimentation, le genre humain ne figure pas souvent au menu. L'intérêt, pourtant, que l'anthropophagie peut présenter est important, parce qu'elle représente une passion humaine, universelle et diachronique, qui est très peu étudiée en ce qui concerne la littérature néo-hellénique. Le cannibalisme (régulier ou circonstanciel) se divise en trois catégories : l'homophagie liée à la famine (nature utilitaire), au caractère religieux (rituel) et de nature mystique et orgiastique (forme de magie). Aujourd'hui, le cannibalisme fait partie des perversions humaines, surtout dans la culture occidentale. Comme le remarque Henon (2006 : 12-13) « L'acte d'anthropophagie se révèle par elle-même comme une caractéristique suffisante pour jeter le citoyen hors de la civilisation, dans une nature hostile et sauvage. En transgressant l'interdit de l'anthropophagie l'homme devient l'image de sa démesure. Il cherche à égaliser avec les dieux, mais il devient pour les hommes non pas l'égal des dieux, mais l'égal des bêtes. » C'est en fait, cette démesure qui peut nourrir la littérature où l'homme se présente dans la dérive. Quelles sont les raisons qui mènent un héros littéraire à la dérive ? Dès l'Antiquité, les mythes sur les dieux (Cronos) ou les hommes (Bacchantes, Atrée, Thyeste) nous offrent déjà les modèles littéraires sur lesquels les auteurs contemporains s'appuient pour écrire leurs propres histoires. Comment les auteurs utilisent ces modèles ? Quel est leur rôle de symbole et de représentation dans l'imaginaire ? Parfois, le cadavre humain, cru ou modifié à travers une procédure gastronomique (dépeçage, cuisson, fermentation, etc.), acquiert des qualités métaphysiques et mystiques, sert de « philtre magique » pour les vivants. Quelles sont ces procédures de préparation ? Quels sont les effets que les cadavres obtiennent, mais aussi quels sont les effets sur les vivants qui goûtent à la nourriture interdite ? L'acte de préparation d'un tel repas ou même de sa dégustation est décrite afin de provoquer la terreur et le dégoût auprès des lecteurs, des spectateurs, des auditeurs, mais aussi pour montrer la transgression de la nature humaine qui à travers cette procédure se déshumanise et parfois, se marginalise. Quelles sont les réactions de son entourage devant une telle atrocité ? Pour cette présentation du cannibalisme, le corpus commence par les comptines («*Ηταν ένα μικρό καράβι*») et les contes de fées grecs, examine des chansons populaires («*Η κακιά μάνα*»), et va jusqu'à la littérature grecque moderne (Γ. Ξανθούλης «*Το πεθαμένο λικέρι*», «*Το γάλα του φιδιού*», Φ. Θαλασσινός «*Το άσμα της φάλαινας*» etc.).

Cannibalism in Modern Greek Literature: representations, practices, symbolism

When food is mentioned, as well as eating procedures, mankind is often off the menu. However, cannibalism may present an important interest as a human passion, universal and diachronic, very

little studied in Modern Greek literature. Cannibalism (regular or circumstantial) is divided into three categories: homophagy related to famine (utilitarian), to religion (ritual) and to mystical and orgiastic nature (magic). Nowadays, cannibalism is regarded as human perversion, especially in Western culture, and perverses are excluded from society. This excess of a man in the drift can feed the literature. What are the reasons that lead a literary hero drifting? Since ancient times, the myths about gods (Cronos) or men (Bacchae, Atreus, Thyestes) have already proposed the literary models that contemporary authors use to write their own stories. How do authors use these models? What is their symbolism and representation in the imagination? Sometimes the human corpse, raw or modified through gastronomic procedures (butchering, cooking, fermentation, etc.), having acquired metaphysical and mystical qualities, serves as a "magic potion" for the living. What are the preparing procedures? What are the effects obtained by corpses, but also by the living who taste the forbidden food? The act of preparing such a meal or even tasting it, is described to cause terror and disgust among readers, viewers, listeners, but also to show the transgression of human nature that through this procedure loses its humanity and sometimes its place in society. What are the reactions of those around a cannibal to such an atrocity? For this presentation of cannibalism, the corpus starts with nursery rhymes ("Ήταν ένα μικρό καράβι") and Greek fairy tales, examines popular songs ("Η κακιά μάνα") and goes up to modern Greek literature (Γ. Ξανθούλης "Το πεθαμένο λικέρι", "Το γάλα του φιδιού" Φ. Θαλασσινός "Το άσμα της φάλαινας" etc.).

Nadia Stylianou

nadiasty@cytanet.com.cy

Enseignante à l'Université de Chypre et Conseillère Culturelle du Ministère de l'Éducation et de la Culture, Nadia Stylianou est spécialiste d'Odysseas Elytis. Elle a obtenu son doctorat en Études Néo-helléniques en 2009 à l'Université Paul Valéry de Montpellier. Son livre « *Navire éternel mon pays* »- *La grécité dans l'œuvre d'Odysseas Elytis* est en voie de publication, Presses Universitaires de la Méditerranée, (sortie 2015). Elle a publié plusieurs articles, comme parmi d'autres : « Odysseas Elytis : des constituantes de la grécité à l'universalité », *Aris Alexakis in memoriam*, Ioannina et Montpellier, 2012, « Mythos et éros dans l'œuvre *Métamorphoses des Villes* de Michalis Pieris », *L'amour dans la poésie chypriote après 1974*, Université de Jean Moulin III, Lyon 2014, « Les jeunes filles dans l'œuvre d'Odysseas Elytis », *Οδυσσέας Ελύτης, Ποίηση-Θεωρία-Πρόσληψη*, ypsilon, Athènes, 2014. Ses intérêts scientifiques portent sur la littérature néohellénique et la littérature du 20ème siècle, la littérature comparée, le surréalisme français et grec, les questions de la représentation du lieu méditerranéen dans la littérature, le rôle de la mémoire et la formation de l'identité culturelle et du prototype culturel néohellénique.

De la sensation de l'odeur à la sensation du goût : un miroitement des sensations et des images chez Odysseas Elytis et Nazim Hikmet, deux poètes de la Méditerranée, (l'un grec, l'autre turc) : similitudes et différences d'un poète à l'autre

Cette intervention sera centrée sur le parcours des deux poètes dans leur appréhension des goûts et des odeurs. On repérera les allusions olfactives et gustatives dans l'œuvre des deux poètes et les connotations relatives. L'intérêt se focalisera sur les moyens par lesquels ces allusions contribuent à l'approfondissement de leur auto-connaissance. Ayant comme point de départ des aliments primaires, du « pain sec » et « de l'eau » Elytis accédera à une vision spiritualisée du monde. On étudiera le cheminement d'Elytis du concret à l'abstrait : des aliments primaires ; de la notion « du peu », de la « λιγοςύνη » il accédera à la plénitude de la vie. « *Donc je vagabondais sur ma terre et je trouvais si naturelle sa petite taille, que, me disais-je à coup sûr, c'est exprès que cette tablette avec les tomates et les olives...* ». Chez Elytis les sensations concrètes se subliment très vite en connotations spirituelles et morales. Ainsi le citron a une puissance purificatrice, le grenadier se mue en « tueur des ténèbres », (ερεβοκτόνος), les herbes odorantes expriment l'innocence en évoquant les années d'enfance pareil à l'expérience de la madeleine chez Proust. Le grenadier en folie exprime la jouissance de la vie, le pouvoir de rêver, les orangers et les mandariniers mènent le poète à une communion avec le patrimoine spirituel, la pensée des anciens Ioniens. Elytis essaie de reconstituer une Hellade imaginée, « la seconde Hellade du monde supérieur » basée d'une part sur la géométrie de Platon et d'autre part sur un jardin peuplé d'arbres « qui sentent Héraclite et Archiloque ». Elytis élabore sa partie transcendante dans le but, non d'identifier la réalité poétique à la réalité quotidienne mais de leur faire acquérir entre elles des contacts étroits. Par un travail comparatif sur l'œuvre des deux poètes on étudiera l'élaboration de l'image poétique à partir de la sensation ainsi que la manière de laquelle le moi poétique revendique la participation à un monde nouveau. Par un travail comparatif semblable on révélera le but ultime des deux poètes qui est de changer les hommes pour qu'ils retrouvent l'unité primordiale du monde. « *Mes frères, couplés au bœuf décharné, nos poèmes doivent pouvoir labourer la terre, pénétrer jusqu'au genou dans les marais des rizières...rassembler toutes les lumières.* » réclama Nazim Hikmet qui avoue finalement que :

*« Rien en ce monde / De tout ce que j'ai pu boire et manger/
Rien rien/ ne m'a rendu aussi heureux/ que les chants/ les chants des hommes »*

On étudiera comment à travers des images des goûts et des odeurs convergent et divergent l'esprit dionysiaque et apollinien, l'outrance de l'orient et notion du peu, le rationalisme occidental et le mysticisme de l'orient. On étudiera également, tout à travers ce périple des goûts et des odeurs, comment s'unit l'individuel au collectif, l'instantané à l'éternel.

Freiderikos Valetopoulos

freiderikos.valetopoulos@univ-poitiers.fr

Freiderikos VALETOPOULOS est Professeur en Sciences du Langage - FLE à l'Université de Poitiers et membre du laboratoire FoReLL (EA 3816). Ses recherches portent sur l'analyse syntaxico-sémantique des prédicats psychologiques dans une approche contrastive, ainsi que sur l'analyse de l'appropriation du FLE à partir d'un corpus d'apprenants. Ses principales publications concernent l'interface syntaxe/sémantique et la didactique des langues. Il est co-auteur du livre *Sémantique de la cause* aux éditions Peeters et co-éditeur des volumes collectifs *Les compétences en progression : un défi pour la didactique des langues*, *Des sentiments au point de vue : études de linguistique contrastive* et *L'Exemple et le corpus : quel statut ?*.

Le lexique du manger et l'expression des émotions

Comme nous avons pu le démontrer dans d'autres travaux, (entre autres Valetopoulos 2013), le *corps* apparaît dans différentes expressions métaphoriques (*μού κόπηκαν τα γόνατα / πόδια*). Une partie de ce lexique implique des expressions liées à la nourriture ou à l'action de *manger* (voir par exemple Berrada & M'sik 2007, Kövecses 2004) : *το κατάπιε αμάσητο, δεν μπορώ να το χωνέψω, διψάω για μάθηση, καταβροχθίζω ένα βιβλίο, γεύτηκε τις χαρές της ζωής, μαγειρεύει κάτι πίσω από την πλάτη μου* etc. Dans le cadre de notre communication, nous nous proposons de nous concentrer sur les expressions qui désignent une émotion. Kövecses (2004) les a répertoriées en anglais sous la métaphore de « HUNGER/EATING ». D'après son analyse, le domaine source « NUTRIENT/FOOD » s'applique plutôt aux émotions de l'*amour* et de la *luxure*, signifiant le désir pour une autre émotion ressentie par un tiers ou le désir d'obtenir quelque chose (*I am starved for affection* 'être affamé d'affection' ou *His anger is insatiable* '[sa colère est insatiable]'). Si l'on se tourne maintenant vers le grec moderne, ce schéma métaphorique peut s'appliquer à plusieurs émotions exprimées sous différentes formes. A titre d'exemple, nous pouvons mentionner :

a) le désir pour une émotion (*πεινασμένος για αγάπη, διψά για ηδονή*) : le syntagme est construit à l'aide d'un prédicat désignant une action liée au *manger* et a pour cible une émotion ;

b) la modification d'une émotion par un adjectif qui pourrait décrire un nom prédicatif indiquant un état physique comme la *soif* ou la *faim* (*αχόρταγος έρωτας, αχόρεστο μίσος*).

Nous tenterons de répondre aux questions suivantes : quelles sont les émotions concernées par le lexique de *manger* ? quels sont les adjectifs modificateurs et quelle est leur charge sémantique ? Nous avons écarté de notre analyse les proverbes ainsi que les noms non prédicatifs utilisés dans un discours émotionnel (*λουκουμάκι μου*). Notre étude s'inscrit dans le cadre méthodologique des *classes d'objets*. Nous nous servirons également des hypothèses sur lesquelles se fondent les travaux de Kövecses (2004). Nos exemples proviennent d'un corpus comportant des blogs (Valetopoulos 2013).

The lexicon of eating and the expression of emotions

The aim of this study is to analyse the metaphorical expression of emotions using the lexicon of *eating*. Kövecses (2004) proposed a list of these metaphorical structures in English under the general concept of « HUNGER/EATING ». According to his analysis, the source domain « NUTRIENT/FOOD » can characterise different emotions such as *love* and *lust*. *I am starved for*

affection, or his anger is insatiable. In the case of Greek, this metaphorical schema can be used in different structures such as: a) the desire for an emotion (*πεινασμένος για αγάπη* ‘hungry for love’, *διψά για ηδονή* ‘s/he is thirsty for lust’); b) the FOOD used in the discourse with an emotional force (*λουκουμάκι μου* ‘my little Turkish delight’); c) the description of emotions with adjectives meaning THIRSTY or HUNGRY (*αχόρταγος έρωτας* ‘insatiable love’, *ακόρεστο μίσος* ‘unsaturated hatred’).

Georgia Varzelioti

gvarzel@theatre.uoa.gr

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Απόφοιτος του Τμήματος Θεατρικών Σπουδών του ΕΚΠΑ και του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του ίδιου Τμήματος. Με υποτροφία της Ακαδημίας Αθηνών συνέχισε τις σπουδές της στο Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών της Βενετίας, για την εκπόνηση διδακτορικής εργασίας. Το 2006 υποστήριξε τη διατριβή της στο Τμήμα Θεατρικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών. Η εργασία εκδόθηκε το 2011 από το Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας (*Κρητική κωμωδία και καθημερινή ζωή: σχέση σκηνηκής εικόνας και κοινωνίας στο βενετοκρατούμενο Χάνδακα*, Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας, Θωμάς Φλαγγίνης 5, Αθήνα-Βενετία 2011). Στο πλαίσιο της υποτροφίας της στη Βενετία (1999-2002), διεξήγαγε έρευνες στα αρχεία και τις βιβλιοθήκες της πόλης, και συμμετείχε στις εργασίες καταλογογράφησης και ταξινόμησης του Παλαιού Αρχείου του Ελληνικού Ινστιτούτου Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας. Στη συνέχεια, πραγματοποίησε ερευνητικές αποστολές στο Βατικανό, στο αρχείο της Propaganda Fede, για το πρόγραμμα της Ακαδημίας Αθηνών «Το ελληνικό θέατρο και δράμα στην εποχή του Μεσαίωνα, της Αναγέννησης και της Τουρκοκρατίας» (2002-2003), εργάστηκε στο Κέντρο Ερεύνης Μεσαιωνικού και Νέου Ελληνισμού της Ακαδημίας Αθηνών ως συνεργάτις στο ερευνητικό πρόγραμμα «Ελληνική Επανάσταση και συγκρότηση του ελληνικού κράτους επί τη βάσει αρχείων του 18ου και του 19ου αιώνα» (2004-2009), και συμμετείχε σε ερευνητικό πρόγραμμα του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς σχετικά με τον ελληνισμό της Αιγύπτου (2008). Συνεργάστηκε με το Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας, στον τομέα των εκδόσεων (2004-2009). Έχει συμμετάσχει σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, έχει δημοσιεύσει εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά και τόμους, και έχει αναλάβει την επιμέλεια εκδόσεων ιστορικού και θεατρολογικού ενδιαφέροντος. Στα ερευνητικά της ενδιαφέροντα συμπεριλαμβάνονται η διερεύνηση της ιστορίας του θεάτρου στις βενετοκρατούμενες και φραγκοκρατούμενες περιοχές του ελληνικού χώρου (Κρήτη, Επτάνησα, Αιγαίο Πέλαγος, 16ος-18ος αι.) και η αρχαιολογική της τεκμηρίωση, η μελέτη και πρόσληψη των θεατρικών κειμένων της εποχής ως τις μέρες μας και η συνεξέτασή τους με τη σύγχρονή τους ευρωπαϊκή δραματουργία, η μελέτη όψεων της κοινωνίας και του πολιτισμού στις λατινοκρατούμενες περιοχές του ελληνικού χώρου και ο συσχετισμός τους με τα θεατρικά κείμενα, η καθημερινή ζωή στη βενετοκρατούμενη Κρήτη, η έκδοση πηγών κ.ά. Υπηρετεί στο Τμήμα Θεατρικών Σπουδών στη βαθμίδα του λέκτορα από το Σεπτέμβριο του 2009, και τον Ιανουάριο του 2014 εξελέγη στη βαθμίδα του επίκουρου καθηγητή.

Το γαμήλιο γεύμα στη βενετοκρατούμενη Κρήτη. Νέες πληροφορίες για την ιστορία της διατροφής στο Χάνδακα κατά το 17ο αιώνα

Το 1609, η ευγενής Παντούσα Μεζέρη, χήρα του ιατροφιλοσόφου του Χάνδακα Βικτωρα Μεζέρη, ξεκινά να καταγράφει σε κατάστιχο τα έξοδα της καθημερινής διαχείρισης του νοικοκυριού της. Το *libro dei conti*, το οποίο είναι γραμμένο σε πρώτο πρόσωπο, στη μορφή ημερολογίου, απόκειται στο Κρατικό Αρχείο της Βενετίας, και αποτελεί πολύτιμη πηγή για την καθημερινή ζωή στον Χάνδακα το πρώτο μισό του 17^{ου} αιώνα, εποχή ακμής της συμβίωσης Κρητικών και Βενετών στην πόλη. Κατά τη διάρκεια των 11 ετών που ακολουθούν, πραγματοποιούνται οι γάμοι των πέντε θυγατέρων της. Η Μεζέρινα σημειώνει με λεπτομέρειες τις αγορές της για την παρασκευή των εδεσμάτων, οι οποίες περιλαμβάνουν ποικίλα υλικά, τόσο εγχώριας προέλευσης όσο και εισαγωγής από άλλες βενετοκρατούμενες περιοχές αλλά και από την ίδια τη Βενετία. Προσλαμβάνει μάγειρα και

σερβιτόρους, προμηθεύεται επιπλέον σιεύη, και συνθέτει καταλόγους εδεσμάτων, πολλά από τα οποία διατηρούνται ακόμα και σήμερα στην τοπική παράδοση ως γαμήλια κεράσματα, όπως λόγω χάρη τα γνωστά σε όλους ξεροτήγανα, καθώς επίσης «τάρτες και τούρτες πολλών λογιών» και «χρυσωμένα ζαχαρωτά». Το κατάστιχο, το οποίο τελεί υπό έκδοση από την γράφουσα, αποτελεί μοναδική πηγή για την ιστορία της διατροφής και τον πολιτισμό της εστίασης, περιγράφοντας όχι μόνο το είδος, την προέλευση, την ποιότητα και τις τιμές των προϊόντων αλλά και αποτυπώνοντας τα διατροφικά τοπικά έθιμα και τους συμβολισμούς τους μέσα στα κοινωνικά συμφραζόμενα, τις νοοτροπίες και τις συνήθειες του πολυπολιτισμικού αστικού περιβάλλοντος της πρωτεύουσας του Βασιλείου της Κρήτης.

The wedding feast in Crete under Venetian rule: new information on the history of food in 17th-century Candia

In 1609, noblewoman Pantousa Mezeri, widow of the Cretan physician Victor Mezeris, began to keep records of the daily management of her household. The *libro dei conti*, written in first person singular, in the form of a journal, is located at the State Archives of Venice and represents a valuable source of information on daily life in Candia during the first half of the 17th century, the high point of coexistence of Cretans and Venetians in the city. During the 11 years that followed, the weddings of the five daughters of the Mezeri family took place. Mezeri recorded in great detail the preparations, including shopping for a variety of ingredients, local as well as imported from other areas under Venetian rule and from Venice itself. She hires a chef and waiters, acquires additional cooking utensils and composes lists of dishes, many of which are still maintained in local tradition as typical wedding treats, for instance the widely known *xerotigana*, as well as “tarts and cakes of great variety” and “goldened candy”. This “journal”, to be published by the author of this paper, is a unique source of information on the history of food and cuisine culture, in that it describes the kinds, the origins the quality and the prices of foodstuffs, but also the local nutrition traditions and customs with their symbolic meaning in the social context, as well as the mindset and habits marking the multicultural urban civilization in the capital city of the *Regno di Candia*.

Sophie Vassilaki
sophie.vassilaki@inalco.fr

Professeur de langue et de linguistique grecques modernes à l'INALCO. INALCO-SEDYL (UMR 8202), IRD (UR 135) Thèmes de recherche : (i) La catégorie de la diathèse, formes et valeurs sémantiques. Recherches sur les propriétés syntaxiques et discursives de la prédication moyenne et passive en grec moderne. (ii) Le système aspecto-temporel et modal du grec moderne. TAM et subordination assertive (complétives conjonctives) et non-assertive du grec moderne. (iii) Le système aspecto-temporel du grec ancien. Recherches sur la nature des oppositions aspectuelles entre les différents thèmes verbaux chez des auteurs classiques, dans le cadre du groupe de recherches sur l'aspect en grec ancien (*cf.* <http://futgrec.hypotheses.org>) (iv) Recherches sur la morphologie dérivationnelle du grec moderne (diminutifs, composition nominale), sur les préfixes (εξ-, παρα-, κατα-, πολυ-), sur les adverbes (πριν) et mots du discours (πια, κίολας, τάχα). Publication 2014 : Vassilaki Sophie (en collaboration avec Maria Tzeveleki) « De l'espace et du temps : à propos de l'emploi de *prin* «avant», en grec moderne », in *Faits de langue*, n° 42 : Sémantique des relations spatiales, pp. 109-129. Communication à colloque international (acceptée) « Les futurs grecs et leur histoire », Université Michel de Montaigne-Bordeaux 3, 10 et 11 octobre 2014 : Camille Denizot et Sophie Vassilaki « La fabrique de l'éventuel en grec : les fortunes du mot τυχόν »

Variation linguistique, catégorisation et convergence culturelle : formes et usages du composé ελαιόλαδο en grec moderne

La communication proposée portera sur les formes et les valeurs des composés à base de constituants signifiant « huile » en grec moderne ; ces formes composées se répartissent en trois catégories distinctes :

1— Composition « savante » (VVCV [hiatus], 3 syll.) :

ελαιο-, 1^{er} composé (env. 30 composés), existence (il y a de l'huile), spécification : « à base d'huile (d'olive) » ou (rare) « à base d'olives ». Le 2^e composé peut être un composé N clairement identifié, ex. ελαιόπιτα (N+N) « tarte aux olives » (*cf.* τυρόπιτα « tarte au fromage »), ελαιόχρωμα (N+N) « teinture à l'huile », ou bien un élément dérivationnel ou relationnel/prédicatif (déverbal) : ελαιουργείο « huilerie », ελαιοτριβείο « huilerie », ελαιοδιαχωριστήρας « décanteur centrifuge »

-έλαιο 2^e composé (env. 80 composés), terme catégorisant (types et variétés d'huiles, *autres* que « huile d'olive »), répertoire ouvert, étiquetage, identification du produit, origine et composition, ± prestige/qualité, information consommateur, danger/prévention, ex. αγουρέλαιο (Adj+N) « huile verte », ηλιέλαιο (N+N) « huile de tournesol », ορυκτέλαιο « huile minérale ».

2— Composition « non savante » (CVCV, 2 syll.) :

λαδο- : 1^{er} composé (env. 15 composés, N+N), domaine notionnel « huile » par défaut « huile d'olive », faisant abstraction de la distinction entre les différentes variétés d'huiles végétales ou autres : observer le jeûne, santé/légèreté, simple/basique, protection/résistance, récipients/objets dédiés à statut particulier, etc.] ex. λαδόχαρτο « papier de cuisson/à l'huile », λαδόψωμο « pain à l'huile » (aussi, casse croûte : ψωμί και

λάδι « pain et huile »), λαδοκούλουρο « gâteau sec à l'huile », λαδορίγανη « (sauce) huile et origan », λαδομπούγαλο « bouteille à huile (d'olive) », λαδέμπορος « marchand d'huile d'olive, conn. grossiste ».

-λαδο : 2^e composé (env. 40 composés), variété « légitime », reconnaissable (valuation), répertoire familier « interne » à la représentation de l'huile, qui n'est pas perçue comme « autre que », *i.e.* « extérieure » à l'huile (d'olive) : βαμβακόλαδο *cf.* aussi μπαμπακόλαδο / βαμβακέλαιο / λάδι βαμβακιού, N+Nfléchi (gén.) / λάδι από βαμβάκι, N+prép+Nacc. « huile de coton », χαμομηλόλαδο / χαμαιμηλέλαιο / λάδι χαμομηλιού / λάδι από χαμομήλι « huile de camomille »

3 — Composition « non savante » / +littéraire, populaire (CV, 1 syll.) :

λιο- : 1^{er} composé (env. 15 composés), ex. λιόδεντρο « olivier » (et λιοδέντρι), λιομάζωμα « récolte d'olives », λιοτρίβι « huilerie », λιόφυτα « plantation d'oliviers » (*cf.* ελαιόφυτος)... ≠

λιο- : 1^{er} composé (*homonymie*) « soleil », ex. λιούρι « grande chaleur, canicule », λιόσπορος « graine de tournesol »

A partir de ces données, nous étudierons les principes qui organisent la répartition de ces formes et qui régulent leurs variantes syntaxiques et leurs valeurs (GNgén./prép). Nous nous intéresserons plus particulièrement à l'évolution de la forme et des usages de ces mots construits, en dehors du seul cadre explicatif « post-diglossique » (registre savant *vs* registre courant). La prise en compte des contextes d'apparition, en particulier du composé ελαιόλαδο et de ses variations, permettra de dégager quelques pistes de réflexion sur la relation entre catégorisation lexicale, flexion nominale (génitif, pluralisation), et resémantisation des unités lexicales dans le processus de standardisation du grec moderne toujours en cours.

Martha Vassiliadi

martha.vassiliadi@gmail.com

Martha Vassiliadi est maître de conférences de Littérature Néohellénique à la Faculté des Lettres de l'Université Aristote de Thessalonique. Ses publications portent sur la poésie de Constantin Cavafy et ses rapports avec la décadence française (*Les fastes de la Décadence chez Constantin Cavafy*, Néféli, 2008), la réception des mythes occidentaux et la modernité néohellénique, les héroïnes bibliques et leur survie littéraire grecque, ainsi que les stratégies épistolaires du XXème siècle.

L'anatomie d'un crime au féminin : poisons, passions et autres délices

Il est bien connu que dans l'imaginaire collectif le meurtre par empoisonnement est réservé aux femmes. Dans la tradition populaire grecque, le crime féminin -passionnel par excellence- s'associe à une violence archaïque qui renverse l'image de la mère nourricière en projetant des figures contre-nature ou démoniaques. Motivées par la vengeance et surtout la jalousie, les assassines tuent et se vengent en cuisinant souvent pour exprimer dans un contexte patriarcal le profond malaise familial. Or, dans notre ère du fétichisme alimentaire, ce rapport entre manger et tuer se définit comme un processus voluptueux et funèbre qui relie érotisme et gastronomie. Axé sur une approche comparatiste, cette communication propose de réfléchir comment la fiction moderne, obsédée par les arts de table cristallise le mythe hybride et notamment culinaire du crime féminin pour remettre en perspective et éventuellement en cause l'imaginaire sexué du récit.

Textes de support : «Ο Σιμιγδαλένιος» (conte populaire), «Το Χριστόψωμο» (Alexandre Papadiamantis, 1887), *Περί ορέξεως και άλλων δεινών* (Eleni Giannakaki, 2001)

The anatomy of a crime: poisons, passions and other delights

It is well known that in the collective imagination murder by poisoning is almost exclusively practiced by women. In the Greek popular tradition, the women's crime –crime mainly motivated by passion– joins the view of an archaic violence that reverses the image of the nursing mother by projecting demonic figures against nature. Motivated by revenge or moreover jealousy, murderesses take revenge by killing and cooking often in order to express a deep discomfort in the patriarchal society. However, in our era of food fetish, this relationship between eating and killing is defined as a voluptuous and funeral process that links eroticism and gastronomy. Focused on a comparative approach, this paper proposes to think how modern fiction, obsessed with the luxury of eating crystallizes the hybrid culinary myth of womens crime in order to analyse the perspective of an eroticised narrative.

Hélène Vassiliadou d'Apote

vassili@unistra.fr

Hélène Vassiliadou est depuis 2005 Maître de Conférences en linguistique française et générale à la Faculté des Lettres de l'Université de Strasbourg et membre de l'équipe de recherche *Scolia* de l'UR 1339 *LiLPa*. Sa thèse de doctorat portait sur le marqueur de reformulation *c'est-à-dire (que)* et son correspondant grec *δὴλαδὶ*. Elle travaille actuellement sur les aspects sémantiques des noms généraux (polysémie, sous-spécification, taxinomies, ontologies), sur les définitions opératoires de la distinction *massif / comptable*, sur le vocabulaire olfactif et sur les marqueurs de discours dans les langues romanes. Elle enseigne la syntaxe, la grammaire, la typologie des langues, les différents courants théoriques en linguistique, l'interface sémantique-pragmatique.

Sémantique des odeurs dans le discours culinaire grec et français

Dans une optique contrastive grec-français, nous proposons d'examiner le rôle des odeurs dans différents types de discours culinaires (recettes, menus, blogs de cuisine) afin de saisir comment se façonne la perception olfactive, et par extension gustative, des locuteurs issus de deux espaces géographiques et culturels. De fait, le monde des odeurs nous servira de point d'entrée à la description, plus générale, de deux communautés (cf. aussi Cotter 1997 ; Lakoff 2006 ; Boroditsky 2009). Pour ce faire, nous étudierons dans les deux langues l'emploi de noms d'odeurs, l'importance (ou pas) des adjectifs hédoniques accompagnant ces noms ainsi que des éléments suffixaux fréquents pour le grec (cf. *-odhis* et *-ila* ; Annastasiadi-Symeonidi 2001 ; Kigka 2007). Nous insisterons tout particulièrement sur l'axe hédonique, car il s'agit là d'une donnée incontournable et constante dans la description des odeurs, tant d'un point de vue psychologique et anthropologique que physiologique. Les études linguistiques font également état d'une prépondérance de l'axe hédonique dans la description des odeurs qui se traduit aussi bien par une grande variété lexicale que par une fréquence importante des termes associés aux bonnes et aux mauvaises odeurs (cf., entre autres, David 2000 ; Vassiliadou et Lammert 2011). Les expressions linguistiques sont un mode d'accès aux représentations olfactives, le jugement hédonique pouvant être considéré comme une propriété intrinsèque de ces représentations. Un rapide tour d'horizon dans notre corpus fait d'ailleurs ressortir des différences notables entre le français et le grec : l'un préfère l'emploi des adjectifs axiologiques de base (*bonne / mauvaise* odeur) et très souvent l'absence de jugement hédonique, voire la neutralisation de l'odeur en cuisine (exemples 1-2) ; l'autre fait appel plus facilement à une variété non seulement d'adjectifs hédoniques mais aussi de noms d'odeurs (cf. *mosxovolia* ; ex. 3-4) :

- (1) Une bonne odeur d'été: La tarte Provençale (<http://www.ptitchef.com/recettes/>)
- (2) Recettes de choux, nos meilleures recettes à cuisiner sans odeur (<http://www.enviedebienmanger.fr/>)
- (3) η έντονη μυρωδιά από το ψημένο κέικ, η διαπεραστική μυρωδιά από φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο (www.neo.gr)
- (4) Μοσχοβολιά ζεστού φρεσκοψημένου ψωμιού! (www.sintagoulis.gr/)

Semantics of odors in Greek and French culinary discourse

Within a Greek-French contrastive approach, we propose to examine the role of odors in different types of culinary speech (recipes, menus, food blogs) in order to understand how

speakers from two geographical and cultural spaces shape their olfactory and taste perception. The world of smells will serve as a point of entry to the description of two communities (Cotter 1997, Lakoff 2006, Boroditsky 2009). We will study in both languages the use of smell names, the importance (or not) of hedonic adjectives accompanying such names and frequent suffix elements (cf. in Greek *-odhis* and *-ila*; Anastassiadi-Symeonidi 2001 & Kigka 2007). Linguistic expressions are a form of access to olfactory representations and the hedonic judgment can be regarded as an intrinsic property of these representations. Our corpus study shows significant differences between French and Greek: one prefers the use of basic axiological adjectives (*good / bad smell*), the other uses a larger variety of hedonic adjectives and smell names.

Madeleine Voga

mvoga@free.fr

Madeleine Voga est Maître de Conférences au département d'Études Néohelléniques de l'Université Paul-Valéry Montpellier III (<http://www.univ-montp3.fr/llacs/>). Titulaire d'un doctorat en Psycholinguistique de l'Université Aix-Marseille I (2003), ses travaux concernent le traitement de la morphologie flexionnelle et dérivationnelle du grec ainsi que sa représentation dans le lexique mental monolingue (grec) et bilingue (notamment grec-français). Parallèlement, M. Voga travaille sur d'autres aspects de la langue grecque, comme par exemple sur la phraséologie et le figement, ou encore sur le rôle de la forme écrite et autres caractéristiques formelles dans la représentation et le traitement langagier. Enfin, M. Voga contribue en tant que lecteur-expert auprès de revues scientifiques, congrès et organismes de recherche internationaux.

Les métaphores conceptuelles dans les composés déverbaux en *-φάγος* du GM

Notre travail a comme point de départ l'idée selon laquelle une grande partie du langage quotidien aussi bien que littéraire est métaphorique : les catégorisations linguistiques ne dépendent pas uniquement de ce qui existe réellement dans le monde, mais aussi de la structuration métaphorique et métonymique de nos perceptions du monde (Sweetser, 1990: 9). Dans les exemples de 1 à 5, on voit clairement quelques significations métaphoriques du verbe *φαγεῖν*.

1. *της έφαγε όλες τις οικονομίες της* (Tr. lit. Il lui a mangé toutes ses économies, Tr. fr. Il lui a fait dilapider toutes ses économies)
2. *τον φάγανε οι κακές παρέες* (Tr. lit. Les mauvaises fréquentations l'ont mangé, Tr. fr. Les mauvaises fréquentations l'ont détruit)
3. *μου' φαγε τα σπκώτια* (Tr. lit. Il m'a mangé les foies, Tr. fr. Il m'a rendu malade)
4. *μαζί τα φάγαμε* (Tr. lit. Nous les avons mangés ensemble, Tr. fr. Nous avons dépensé l'argent ensemble)

Dans ces exemples, qui peuvent différer quant au signifié du verbe, ce qui est commun est l'usage du verbe *φαγεῖν* pour des choses non comestibles dans le sens littéral du terme. Cet usage métaphorique n'est pas isolé mais fait partie d'un système plus large, par ex. lorsque le verbe *φαγεῖν* est utilisé dans les composés déverbaux (*ρηματικά σύνθετα*) à radical lié :

5. *οικοπεδοφάγος* 'mangeur de terrain, celui qui s'approprie par des moyens frauduleux des parcelles de terre publiques ou ne lui appartenant pas, par ex. après un incendie) < *oikopedo* 'terrain' -*faγ-* (< *troo* 'manger')¹.

Dans le cas de *οικοπεδοφάγος*, on peut dire que la forme linguistique, ici le thème lié *-φάγος* a acquis un usage secondaire motivé métaphoriquement, que l'on retrouve dans plusieurs composés déverbaux de ce type. Nos données proviennent :

- a) des expressions présentes dans les dictionnaires du figement du grec (Dimitriou, 1991; Vlachopoulos, 2007; Brillouët & Kokkinidou-Maxime, 2004).

¹ Il existe deux variations allomorphiques du radical verbal signifiant 'manger': *tro-* (le radical du présent) et *faγ-* (le radical de l'aoriste). Le radical lié *-faγ(os)* dérive du radical de l'aoriste, comme la plupart des dérivés déverbaux du grec, qui proviennent de l'allomorphe de l'aoriste (cf. Ralli, 2005).

b) du *Dictionnaire Inverse* de Anastassiadis-Symeonidis (2008) où nous avons recensé 19 composés déverbaux à motivation métaphorique en *-φάγος* ;

c) de quelques néologismes que nous avons trouvés dans les médias et dans Internet : les composés déverbaux en *-φάγος* présentent une productivité assez importante. Ces mots font partie du système du grec actuel, comme on peut le remarquer à travers des néologismes qui apparaissent dans les médias et dans les réseaux sociaux (blogs, etc.). Un tel exemple est :

6. *συνταξιοφάγος* ‘mangeur de pension’ <syntaxi ‘pension, retraite’ - *φαγ-* (< *τροο* ‘manger’).

Ce lexème fait référence à un membre du gouvernement grec actuel, considéré comme responsable de la baisse importante des retraites des Grecs et qui, de surcroît, est caractérisé par une surcharge pondérale importante.

Nous allons d’abord présenter nos données sans toutefois beaucoup insister sur la description des expressions figées et de leur transparence/opacité (pour une classification détaillée, le lecteur peut se reporter à Anastassiadis-Symeonidis & Voga, 2011) ou sur la formation des composés déverbaux à radical lié (pour une présentation détaillée, voir Ralli, 2005 ; 2008). Notre présentation portera davantage sur les aspects métaphoriques de ces formations, que nous allons d’abord définir : si les métaphores conceptuelles n’existaient pas, nous dit Gibbs (1993:60-61), on ne pourrait pas comprendre la langue poétique, ni des phrases entendues dans la vie quotidienne comme celles citées plus haut (1-4). Dans le travail proposé ici, nous nous concentrerons sur le lien qui existe entre structuration métaphorique de la manière dont nous percevons et nous nous représentons le monde d’une part et expression linguistique d’autre part.

Dans des travaux antérieurs (Voga & Anastassiadis-Symeonidis, 2013) nous avons démontré de manière expérimentale que les métaphores jouent un rôle dans la compréhension de la langue écrite, lorsque des sujets de langue maternelle grecque lisent des histoires–contextes, ce qui prouve bien qu’il s’agit d’une composante vivante et active du système du traitement du langage. Il s’agirait d’ailleurs d’un fonctionnement qui n’est pas propre à la langue grecque, même si le répertoire des métaphores et leur prégnance pourraient différer d’une langue à l’autre, ce qui ouvre des perspectives de recherche inter-langues intéressantes.

Conceptual metaphors in Greek deverbal compounds in *-φάγος*

A large part of everyday as well as literary language is metaphoric: linguistic categorisations and meaning do not only depend on what really exists in the world, but also on the metaphoric and metonymic structuring of our perception of the world (Sweetser, 1990: 9). In the exemple *τον φάγαγε οι κακές παρέες* (lit.tr. ‘the bad company ate him’, Engl.tr. ‘the bad company destroyed him’) we see one of the major metaphoric interpretations of the verb *φαγείν*. This metaphoric use is not isolated but can be considered as part of a larger system, e.g., when this verb is used in deverbal compounds as a bound stem, e.g., *οικοπεδοφάγος* ‘land-eater’. Our data come from several dictionaries of idiomatic expressions, from the Inverse MG Dictionary (Anastassiadis-Symeonidis, 2008), as well as from neologisms found in journals and internet sites, suggesting this formation is productive and available in the modern language. The discussion concerns the implications for the representation of bound-stem compounds such as *οικοπεδοφάγος* in the conceptual level as well as the metaphorical structuring of the language in general.

Stamatis Zochios

stamzochios@gmail.com

Stamatis Zochios est docteur en littérature comparée de l'Université de Grenoble III, dans le passé rattachée en tant que chercheur doctoral et postdoctoral au *Centre de recherche sur l'imaginaire* (CRI) et au *Centre d'Etudes Byzantines Néo-Helléniques et Sud-Est Européennes* (EHES). Actuellement il est attaché temporaire d'enseignement et de recherche au *Département d'Etudes Néo-helléniques* de l'Université de Strasbourg. Son domaine de spécialisation est le folklore grec moderne et européen.

La nourriture des entités surnaturelles dans les croyances populaires néo-helléniques

Dans les récits populaires néo-helléniques, les hommes peuvent obtenir la faveur de certaines figures surnaturelles féminines, souvent appelées *Kales Kuries* ou *Nérides*. Ces dernières font leur apparition pendant une période particulière, les nuits saintes, entre la naissance de Jésus et la nuit de l'Épiphanie : les douze jours de Noël. Pour les accueillir, il fallait préparer la table d'une manière particulière, en disposant dessus un certain type de nourriture (souvent du pain, du fromage, de la viande, des œufs, et du miel), différentes sortes de boissons (vin, lait ou eau), ainsi que des couverts. Si les dames étaient satisfaites des offrandes, elles offraient à l'hôte des cadeaux (matériels ou non) pour le récompenser. Si elles estimaient que les offrandes n'étaient pas satisfaisantes, elles punissaient les habitants, de manière parfois très cruelle. Par conséquent, la nourriture peut apporter, dans certains cas, la prospérité et la fertilité, notions importantes vis-à-vis du caractère agraire et pastoral du peuple grec. Cette relation *do ut des* est bien entendu une survivance préchrétienne. Outre cette fonction propitiatoire, dans les récits concernant les êtres surnaturels, la nourriture peut avoir une fonction apotropaïque contre certaines entités maléfiques, comme le *Vrachnas*, le *Vrikolakas* ou le *Kalikantzaros*. Différentes nourritures sont utilisées dans des pratiques rituelles lors de la construction d'un bâtiment, ou dans des pratiques magiques -notamment la magie noire- employées par les Grecs pour convaincre, voire obliger les esprits à les aider, et dans des traités magiques néohelléniques. Le traité magique que nous étudierons est la *Solomoniki*, lié au *Clavicula Salomonis*, un ensemble de grimoires du XIV^e-XV^e siècle attribué au roi Salomon. Ce traité décrit les opérations magiques comme la nécromancie et l'invocation des esprits démoniaques, souvent réalisée grâce à l'utilisation de différentes nourritures. L'objectif de la présentation est le suivant : étudier les différentes manières dont la nourriture est utilisée par l'homme pour établir un lien avec le surnaturel, dans les croyances populaires néo-helléniques concernant les êtres fantastiques. Une analyse complémentaire sera menée pour analyser l'origine, l'évolution et le rapport à des pratiques similaires de la région balkanique et européenne, de ce type de croyances et de pratiques.

Alimentation and supernatural entities in Modern Greek folk beliefs

In Modern Greek folk tales, men can obtain favour of some female supernatural figures, often called *Kales Kuries* or *Nérides*. The latter are introduced during a particular period, the Twelve Days, between Christmas and Epiphany. To accommodate them, people had to prepare the table in a particular way, by displaying a certain type of food (usually bread, cheese, meat, eggs, and honey), different kinds of drinks (wine, milk or water) and cutlery. If the women were satisfied with the offerings, they were rewarding the person with material or immaterial gifts. If they were

feeling that the offerings were not satisfactory, they were punishing the inhabitant, sometimes in very cruel way. Therefore, food can bring in some instances, prosperity and fertility, important concepts for the agrarian and pastoral character of the Greek people. This relationship *do ut des* is apparently a pre-Christian survival. In addition to this propitiatory function in the stories about supernatural beings, food can have an apotropaic function against some evil entities, as *Vrachnas*, *Vrikolakas* or *Kalikantzaros*. Different alimentary products are used in ritual practices during the construction of a building, or magical practices- especially black magic- used by the Greeks in order to persuade or compel the spirits to help, and in Neohellenic magical books. The textbook to be studied is *Solomoniki*, linked to Key of Solomon (Clavicula Salomonis), a set of fourteenth-fifteenth century grimoires attributed to King Solomon. This treatise describes magical operations as necromancy and the invocation of evil spirits, often achieved through the use of different alimentary products. The aim of the presentation is to cast light on the ways in which people use food in order to get in contact with the supernatural, in Modern Greek popular beliefs about imaginary beings. Further analysis will be conducted to analyse the origin and the evolution of these beliefs, being compared to similar practices in the Balkan and European region.



Faculté
des langues et des
cultures étrangères

Département d'études néo-
helléniques

GEO

Groupe d'études orientales
slaves et néo-helléniques
EA 1340

plateau
INDEX

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG