

ces Thermes étaient les villas de la plèbe. On y trouvait toutes sortes de plaisirs et de choses délectables. Les lettrés y avaient des bibliothèques, les bavards des portiques et des bosquets où rencontrer leurs amis. Sur les terrasses, il était possible de prendre des bains de soleil, que recommandaient les médecins. Des aires découvertes permettaient de jouer à la balle : même des gens fort graves passaient des heures à lancer de petites balles de cuir, avec deux ou trois amis qui s'exerçaient comme eux et se préparaient ainsi à prendre leur bain.

Le bain lui-même était une opération longue et complexe, à laquelle on se livrait en compagnie. Une fois que l'on s'était dévêtu au vestiaire (*apodyterium*), où l'on laissait — utile précaution contre les voleurs — son petit esclave garder tunique, manteau et sandales, on pénétrait dans une pièce tiède (*tepidarium*) où le corps s'habituaît à la chaleur. Puis on passait dans l'étuve (*sudatorium*) dont l'air surchauffé et sec provoquait une sudation abondante. On y demeurait longtemps, tout en échangeant mille propos avec ses amis ou ceux que le hasard avait mis à côté de vous. De temps en temps on puisait, du creux de la main, un peu d'eau dans une vasque et l'on s'aspergeait tout le corps, pour provoquer une réaction salutaire. Après quoi, c'était l'onction. Des baigneurs commençaient par nettoyer leur corps couvert de sueur et de poussière à l'aide d'une petite étrille appelée *strigile*, puis un masseur, les mains enduites d'huile parfumée, travaillait chaque muscle tandis que l'on s'abandonnait dans un relâchement total. Puis les plus courageux se plongeaient dans la piscine froide, les autres se contentaient de l'eau tiède d'une baignoire.

Le passage d'une salle à l'autre demandait beaucoup de temps. L'appétit venait et l'on achetait à des vendeurs qui circulaient de groupe en groupe toutes sortes de friandises que l'on grignotait en attendant le dîner. Une lettre de Sénèque fort célèbre évoque l'atmosphère bruyante et animée des Thermes :

« Imagine, écrit Sénèque, toutes les sortes de voix... Pendant que les sportifs s'exercent et travaillent aux haltères, tandis qu'ils font tous leurs efforts, ou s'en donnent l'air, j'entends des gémissements ; chaque fois qu'ils reprennent leur souffle, c'est un sifflement et une respiration aiguë. Lorsqu'il se rencontre un paresseux et quelqu'un qui se contente d'une friction à bon marché, j'entends le claquement de la main sur les épaules, et selon qu'elle frappe à plat ou en creux, elle rend un son différent. S'il survient par-dessus le marché un joueur de balle qui se met à compter les coups, tout est fini ! Ajoute à cela le querelleur, et le voleur pris sur le fait, et l'homme qui se complait à enten-

dre sa voix pendant son bain. Ajoute à tout cela des gens qui sautent dans la piscine au milieu d'un fracas d'eau éclaboussée. Mais tous ces gens-là ont du moins une voix normale. Imagine maintenant la voix aiguë et aigre des épilateurs... qui poussent tout d'un coup des cris, sans jamais se taire, sinon lorsqu'ils épilent des aisselles et alors font crier les autres à leur place. Il y a encore les cris variés du pâtissier, le marchand de saucisses, le vendeur de petits pâtés et tous les garçons de taverne qui annoncent leur marchandise avec une mélodie caractéristique. »

Le bain fini, on allait dîner. C'était un des moments de la journée que l'on consacrait à l'amitié et il était fort habituel d'être convié, lorsqu'on n'avait pas soi-même d'invités. Il en allait ainsi des gens les plus simples. Mais naturellement les grands seigneurs s'offraient mutuellement des repas fastueux. Les Romains eux-mêmes se sont plu à critiquer, en termes souvent très violents, le luxe de la table. Il semblerait, à les entendre, que leurs contemporains se soient ingéniés à dépenser des fortunes pour satisfaire leur gourmandise ou leur fantaisie. En réalité, lorsque nous examinons les témoignages objectifs, nous sommes frappés, surtout, de la frugalité générale par rapport à laquelle les moindres recherches faisaient figure d'extravagances. Les marchés urbains, tels que nous les voyons de nos jours, auraient paru monstrueux aux Romains qui se scandalisaient que l'on osât cultiver les asperges pour améliorer les espèces, au lieu de se contenter des variétés sauvages ! Pline l'Ancien condamne tout le commerce des denrées exotiques et aussi, dans une certaine mesure, celui des poissons de mer provenant des côtes lointaines. Sans doute, dès la République, le Sénat avait dû imposer des lois somptuaires qui restreignaient le luxe de la table, mais elles rentraient dans la politique générale tendant à maintenir les traditions d'austérité que l'on considérait comme nécessaires pour sauvegarder la pureté des mœurs. Elles s'étaient révélées sans grand effet : comment aurait-on pu priver tout un peuple enrichi par ses conquêtes des aménités dont les vaincus connaissaient depuis longtemps l'usage ? Il est significatif que l'un des plus célèbres gourmets de la République finissante ait été Lucullus, qui avait fait campagne en Asie contre Mithridate et avait pu apprécier la douceur de vivre dans les villes orientales. Encore doit-on à Lucullus surtout l'acclimatation en Italie du cerisier — ce qui, aujourd'hui, ne nous paraît pas une innovation bien condamnable. A la fin du II^e siècle avant Jésus-Christ, le philosophe stoïcien Posidonius ★ relevait comme un trait caractéristique des mœurs romaines la grande sobriété des repas. Il y avait longtemps à cette époque que les villes hellénistiques d'Orient

LA CIVILISATION ROMAINE

et de Grèce propre avaient adopté des cuisines compliquées ! Celles-ci pénétrèrent à Rome, mais lentement et non sans de grandes résistances.

Sous l'Empire, il existait un art de la cuisine dont nous pouvons avoir quelque idée grâce à un livre qui nous est parvenu sous le nom d'Apicius, un gourmet célèbre. Cette cuisine est très riche en épices et en herbes, tantôt indigènes, tantôt importées d'Orient. On emploie volontiers le poivre, soit en grains soit pilé au mortier, le cumin, le fenouil, l'ail, le thym, l'oignon, la rue, le persil, l'origan, le *silphium* (une ombellifère odorante originaire de Cyrénaïque et dont l'espèce a sans doute aujourd'hui disparu), et surtout le *garum*. Ce *garum*, qui entre dans la plupart des préparations, est analogue au nuoc-mam des Indochinois : c'est une macération sous le sel d'intestins de poissons, principalement de thon et de maquereau. Ce produit, de saveur très forte, était fabriqué un peu partout dans le bassin de la Méditerranée ; on estimait tout spécialement celui qui provenait des pêcheries de Gadès (Cadix). Il en existait de plusieurs qualités, les unes très coûteuses, les autres bon marché. On se servait aussi de l'*alec*, résidu restant dans les jarres une fois exprimé le *garum* liquide.

Voici, par exemple, la recette d'un « canard, grue, perdrix, tourterelle, palombe, pigeon ou autre oiseau » :

« Nettoyer et parer l'oiseau, le mettre dans une marmite de terre ; ajouter eau, sel, aneth et faire réduire jusqu'à mi-cuisson. Alors que l'oiseau est encore ferme, le retirer et le mettre dans une cocotte (*caccabum*) avec huile et *garum*, ainsi qu'un bouquet d'origan et de coriandre. La cuisson presque achevée, ajouter une petite quantité de vin cuit pour donner couleur. Broyer poivre, livèche (ou ache des montagnes), cumin, coriandre, une racine de *silphium*, de la rue, du vin doux, du miel, arroser l'oiseau de son propre jus, compléter par un filet de vinaigre. Remettre cette sauce à réduire dans la cocotte pour la réchauffer, lier à l'amidon et servir sur un plat avec le jus. »

Il existait des recettes beaucoup plus complexes, tel ce « porcelet de jardin » que l'on commençait par vider « par la gueule, à la manière d'une outre », et que l'on bourrait de poulets farcis, de saucissons, de chair à saucisse, de grives, de becfignes, de dattes dénoyautées, d'oignons fumés, d'escargots et de toutes sortes d'herbes. Puis on le recousait et on le faisait rôtir au four. Après cuisson, on fendait le dos et l'on imprégnait la chair d'une sauce faite avec de la rue, du *garum*, du vin doux, du miel, de l'huile.

Ces recettes nous laissent imaginer une cuisine au goût fort, où s'unissaient les saveurs sucrées et salées, dénaturant le fumet propre à chaque

LES PLAISIRS DE LA VILLE

viande. L'art du cuisinier consistait à rendre méconnaissable l'aspect des nourritures, par exemple donner à un quartier de porc l'apparence d'une volaille, à des tétines de truie (on en était fort friand) celle d'un poisson. On recherchait particulièrement les oiseaux, que l'on faisait venir de loin : le faisan importé de la région du Pont-Euxin, la pintade venue de Numidie, le flamant d'Égypte ou d'Afrique, mais aussi le gibier indigène : grives, perdrix, etc., et les volailles des basses-cours italiennes, comme les poules, les oiseaux, les canards, qui n'étaient encore qu'à demi domestiqués. Une vieille loi avait — au temps de l'austérité antique — interdit d'engraisser les poules ; les éleveurs la tournaient en engraisant les coqs. On faisait venir des oies de Gaule ; leurs foies étaient fort appréciés.

Macrobe nous a conservé le menu d'un repas officiel offert à des prêtres au temps de César. En voici le détail : d'abord des coquillages de mer, huitres, moules, une grive sur asperges, une poule bouillie, des marrons et une sauce de moules et d'huitres. Ces mets étaient consommés à titre de hors-d'œuvre et accompagnés de vin doux. Puis venait le premier service avec d'autres coquillages, des poissons de mer, des becfignes, des filets de sanglier, des pâtés de volaille et de gibier. Le principal service comportait des tétines de truie, une tête de porc, des ragoûts de poisson, de canard, de lièvre, des volailles rôties. Nous ignorons malheureusement quel fut le dessert. Ces mets étaient, pour chaque service, offerts simultanément sur un plateau à chaque convive, qui choisissait selon son goût. Les dîneurs étaient allongés sur trois lits entourant une table et disposés en fer à cheval : c'était le *triclinium* — mais le nom désignait aussi la salle à manger tout entière. Chaque lit était de trois places, si bien que la plupart des dîners ne dépassaient guère neuf convives — le nombre des Muses. Autour des lits circulaient les serveurs ; les esclaves personnels des invités étaient présents, attentifs à prévenir les désirs de leur maître.

Le repas terminé, on commençait à boire. C'était le début de la *comissatio*, plus ou moins bruyante selon le tempérament et l'humeur des convives. Le sommelier mêlait à l'avance du vin et de l'eau dans un cratère. Le vin pur ne se buvait guère : très chargé en alcool pour pouvoir être conservé (car la vinification demeurait très imparfaite), épais, mêlé même parfois de diverses substances, il devait être éclairci. A certains crus on ajoutait de l'eau de mer, le plus souvent simplement de l'eau tiède. C'était un « roi du festin » désigné par les convives qui fixait la quantité de coupes que chacun devrait boire et la force du vin. Si le « roi » était paisible, tout se passait bien, et l'on devisait tranquillement, on jouait aux dés, aux osselets, on écoutait des chanteurs ou

LA CIVILISATION ROMAINE

des musiciens ou des récitants, on regardait des jongleurs, des équilibristes. Mais si le « roi » ne savait pas retenir ses « sujets » dans de justes limites, l'ivresse venait, et avec elle tous les désordres, jusqu'au moment où les invités regagnaient leur logis, soutenus par leur esclave.

Habituellement, les femmes n'assistaient pas à tout le dîner et il n'y avait, pour prendre place sur les lits de table, parmi les hommes, que les courtisanes. Mères de famille et enfants prenaient leur repas assis à une table particulière, dans la salle à manger. Telle était du moins la tradition ; mais il est certain que dans l'aristocratie, les femmes, au moins sous l'Empire, prirent l'habitude de partager les banquets, lorsqu'elles n'en donnaient pas elles-mêmes.

Il serait vain d'insister sur les excès que nous rapportent les auteurs anciens. Ne jugeons pas de tous les dîners par celui de l'affranchi syrien Trimalchion, que nous a décrit Pétrone. N'en retenons qu'un trait particulièrement significatif : le désir de tout transformer en spectacle, de régler le repas comme une pantomime qui fait, par exemple, présenter un sanglier par des maîtres d'hôtel déguisés en chasseurs. Ce sont les jeux du théâtre transportés jusque dans la salle à manger, la même recherche de l'impossible ou du moins du merveilleux qui nous a paru si caractéristique de l'imagination romaine.

Si le tableau de Rome au temps des rois et au début de la République nous a montré une plèbe misérable, écrasée de dettes, si l'analyse des conditions économiques, dans les campagnes révèle l'existence de travailleurs vivant dans des conditions précaires, pratiquement liés au sol qu'ils cultivent pour le compte d'un maître lointain, on s'aperçoit au contraire que la population de la Ville, au moins après la révolution d'Auguste, était en somme très heureuse. L'Empire était né d'une réaction contre l'oligarchie sénatoriale ; César s'était d'abord appuyé sur la plèbe, et malgré toutes ses avances au Sénat, Auguste ne cessa jamais de songer au bien-être des petites gens. Les Julio-Claudiens, considérant Rome comme leur protégée, se montraient généreux envers elle : travaux publics, ravitaillement, spectacles, ils prenaient tout à leur charge. Certains d'entre eux, Néron surtout, furent très aimés du peuple, et il serait vain d'expliquer ce sentiment, qui fut durable, par une communion dans la bassesse. Plus tard, on verra Trajan puis Hadrien et d'autres organiser une véritable administration de la bienfaisance *. Ce qui, dans les villes provinciales, était une sorte de charité exercée spontanément par les grandes familles

LES PLAISIRS DE LA VILLE

au profit des humbles devint, à Rome, un service public. On recueillit les orphelins, on dota les filles. Tout cela s'ajoutait aux distributions de vivres imposées par la tradition. Ne pensons pas que ce ne fut là que calcul, que les Empereurs espéraient acheter, par des cadeaux, la soumission populaire : autant vaudrait soutenir que tout régime politique soucieux d'éviter au plus grand nombre le plus possible de souffrances ne vise, ce faisant, qu'à s'assurer des partisans. Le principe des distributions de vivres aux indigents avait été inspiré aux Gracques par leur conseiller, le stoïcien Blossius de Cumes — qui était loin d'être un politicien démagogue. Mais on trouvait juste et humain de répartir au moins une fraction des fruits de la conquête entre les citoyens, fussent-ils des affranchis de fraîche date.

Il n'est pas étonnant de constater que les citadins de Rome furent plus heureux, mieux traités que les autres populations de l'Empire : il en allait ainsi, à quelque degré, des habitants de toutes les villes, parce que c'était vers les villes qu'affluait la richesse et qu'elle pouvait plus aisément y refluer des possédants vers ceux qui n'avaient rien. La société antique, quoi qu'on en ait dit, était soutenue par une véritable solidarité humaine — solidarité de clan, électorale sans doute mais réelle, et dont l'idéal lui venait du temps où chaque cité, maintenue dans d'étroites limites, devait se défendre à force de cohésion contre des attaques incessantes. De très bonne heure, les Romains élevèrent un autel à la déesse Concordia, qui n'est autre que l'unanimité civique. Aussi serait-il fort injuste d'appeler corruption dégradante la libéralité, voire la magnificence des princes à l'égard de la plèbe.

Pour toutes ces raisons, la vie à la ville était plus douce qu'ailleurs ; Rome, la plus riche de toutes les villes, était celle où la douceur de vivre se trouvait tout naturellement la plus grande. Les grands étalaient un faste parfois incroyable — encore qu'il paraisse bien mesquin à côté des prodigalités que d'autres siècles ont pu connaître — mais le reste du peuple faisait plus que d'en recueillir les miettes, ou, pire encore, d'en acquérir quelque parcelle au prix d'un travail écrasant et sans merci. Les statues apportées d'Orient, les marbres précieux, les objets d'art ornaient les portiques et les Thermes. Les tavernes de Rome étaient les mieux approvisionnées du monde, ses boutiques les mieux fournies en toutes sortes de marchandises, ses fontaines les plus nombreuses, leurs eaux les plus fraîches et les plus pures. Dans cette foule, peut-être « gâtée » par ses maîtres, il y avait sans doute des esclaves * dont le sort n'était certes pas enviable, mais beaucoup d'entre eux ne tardaient pas à être affranchis * ; même s'ils demeuraient de condition servile, ils avaient leur