LES MERCREDIS DE L'ANTIQUITÉ

AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
MONTPELLIER

À VOTRE SANTÉ ! BOISSONS ET BREUVAGES DANS L'ANTIQUITÉ



Cycle de conférences tout public proposé par

le Musée des Moulages (Université de Montpellier Paul-Valéry) et le site archéologique Lattara – musée Henri-Prades, en partenariat avec le musée Fabre, le LabEx ARCHIMEDE (Programme ANR-11-LABX-0032-01, France 2030) et le laboratoire de recherche ASM (UMR-5140, CNRS, Université de Montpellier Paul-Valéry)

2026
2027

LES MERCREDIS DE L'ANTIQUITÉ

À VOTRE SANTÉ ! BOISSONS ET BREUVAGES DANS L'ANTIQUITÉ

Cycle de conférences
2026 / 2027

Comité d'organisation

Rosa Plana, professeure d'archéologie grecque, directrice du Musée des Moulages, Université de Montpellier Paul-Valéry

Diane Dusseaux, conservatrice du patrimoine, directrice du Site archéologique Lattara - musée Henri Prades

Elsa Rocca, maîtresse de conférences en archéologie romaine, Université de Montpellier Paul-Valéry

Que buvait-on dans les mondes antiques : quelles boissons existaient, comment étaient-elles produites, de quelle manière et où étaient-elles consommées, dans quelles circonstances et avec quels ustensiles ? Boissons alcoolisées tels que vins et bières, mais aussi hydromel, lait, eau ou décoctions : que sait-on aujourd'hui de ces différents produits et des pratiques des Anciens ? Des banquets grecs et étrusques aux festins gaulois ou aux tavernes romaines, la consommation des boissons s'inscrit dans des conventions sociales qui sont propres à chaque contexte culturel. La signification d'un même breuvage ou les manières de boire peuvent ainsi différer en fonction des cadres de consommation (individuel, collectif, religieux…). Le recours à l'archéologie environnementale ou aux analyses physico-chimiques sur les contenants nous permettent par ailleurs d'avoir une connaissance plus fine de la composition de ces boissons.



Chargement et arrimage des amphores de vin, bas-relief, IIe s. ap. J.-C., Rome, Musée de la civilisation romaine (Italie) © Museo della Civiltà Romana, Rome, Italy / Luisa Ricciarini / Bridgeman Images

Illustration de couverture : Mosaïque des échansons, IIIe s. ap. J.-C., Dougga (Tunisie), Musée national du Bardo (Tunisie) © Wikimedia Commons / Dennis G. Jarvis

BOIRE, MANGER, SOCIABILISER : LES LIEUX DU BANQUET CHEZ LES ÉTRUSQUES

Vincent JOLIVET
Directeur de recherche émérite, CNRS, AOrOc-UMR 8546, ENS

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI **14** **OCTOBRE** 2026 **18h30**

MERCREDI **25** **NOVEMBRE** 2026 **18h30**

DU VIGNOBLE À L'IVRESSE, L'ÂGE DU VIN MARSEILLAIS

Jean-Christophe SOURISSEAU
Professeur d'archéologie grecque, Aix-Marseille Université, CCJ-UMR 7299

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**



Tarquinia, tombe des Léopards, vers 470 av. J.-C. © Gleb Simonov / CCO 1.0 Universal Public Domain

Héritée des Grecs, la coutume du banquet couché s'est rapidement répandue auprès des élites étrusques. Au terme du *deipnon*, consacré à la consommation des mets, débutait le *symposion*, dédié à la boisson, à la conversation, aux jeux.

Dans les maisons étrusques, il est difficile d'identifier formellement le lieu où se déroulait le banquet, à la différence du contexte funéraire où des espaces dédiés se situent devant les tombes. À Norchia et Musarna, deux grandes tombes rupestres étrusques ont chacune révélé la présence, à la fin du IVe siècle av. J.-C., d'une énorme salle de banquet aménagée à la façon d'un *andron* grec, richement peinte et décorée de sculptures. Quelques décennies plus tard, au lendemain de la conquête romaine, certaines tombes rupestres présentent un dispositif beaucoup plus simple, parfois organisé à la manière du *triclinium* romain.

Vin blanc, vin rouge, boissons fermentées à base de fruits accompagnaient les conversations, l'évocation des hauts faits de la famille, l'éloge du mort, ainsi que les libations aux juges des Enfers dont la protection allait permettre au défunt d'accéder à un au-delà que les Étrusques se plaisaient à imaginer lui-même comme un perpétuel banquet.



Fouilles de la Bourse, amphores de Marseille © CCJ - AMU/CNRS

N'en déplaise aux producteurs d'apéritifs anisés, Marseille est historiquement une ville du vin. Consommé, produit et diffusé par les colons grecs qui fondent *Massalia* vers 600 av. J.-C., le vin de Marseille va, pendant plusieurs siècles, inonder un vaste espace nord méditerranéen et ainsi contribuer à tisser des liens politiques et sociaux originaux avec les groupes indigènes locaux. Mais que sait-on aujourd'hui des conditions de sa production, à quoi ressemblaient les vignobles ? Par quels moyens était-il diffusé, et, *in fine*, comment le consommait-on ? Autant de questions que l'archéologie, la tradition littéraire et l'iconographie nous permettent d'aborder aujourd'hui.

aoroc cnrs amU Aix Marseille Université Centre Camille Jullian Histoire et archéologie de la Méditerranée et de l'Afrique du Nord de la Protohistoire à la fin de l'Antiquité

LE LAIT ET LE FROMAGE DANS L'ANTIQUITÉ GRECQUE, ROMAINE ET GAULOISE

Dominique FRÈRE
Professeur d'histoire et d'archéologie antiques, Université de Bretagne-Sud, TEMOS-UMR 9016

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI **9** **DÉCEMBRE** 2026 **18h30**

MERCREDI **13** **JANVIER** 2027 **18h30**

L'IVRESSE DES DIEUX : FAIRE VACILLER LE POUVOIR DIVIN

Corinne BONNET
Professeure d'histoire des religions, École normale supérieure de Pise

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**



Fabrication expérimentale de fromages antiques © D. Frère

À la différence du vin, le lait n'a été que peu traité dans l'histoire et l'archéologie de l'alimentation antique. Pourtant, le lait et ses dérivés (fromage, beurre, lait fermenté) ont joué un rôle important dans les pratiques alimentaires durant toute l'Antiquité, de la Mésopotamie de l'âge du Bronze jusqu'à la Grèce d'Homère et jusqu'à la Gaule romaine.

Il ne faut pas se fier à notre expérience pour se représenter les goûts de fromages grecs, gaulois ou romains car les types de fromage et leurs modes de consommation étaient différents de ce qu'ils sont aujourd'hui. Nombre de sources historiques et archéologiques permettent d'approcher la réalité technique des fromages ainsi que leur dimension sociale et culturelle. Nous sommes dans la vaste thématique des pratiques alimentaires et notre regard sur les fromages antiques s'étendra aussi à ces autres produits laitiers que sont le beurre et le lait fermenté.



Chous attique à figures rouges, V^e^ av. J.-C., musée archéologique national d'Athènes © Wikimedia Commons / George E. Koronaios

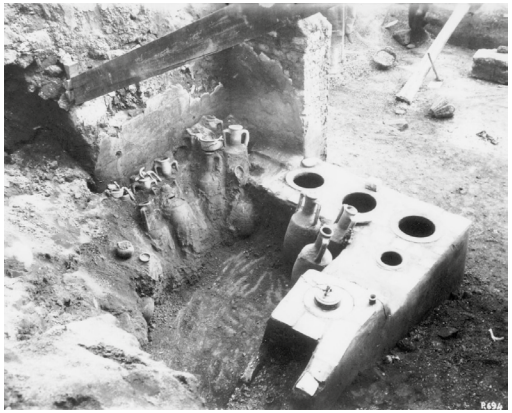
Dans les textes mésopotamiens ou ougaritiques, dans la Bible hébraïque comme dans la littérature grecque et latine, l'ivresse peut conduire les dieux ou les hommes à avoir des comportements inédits, transgressifs. Quelles sont les raisons et les effets de ces comportements ? Que nous apprennent ces épisodes sur la nécessité de garder le contrôle des situations et sur les conséquences de la perte de contrôle. L'ivresse, en effet, accompagne souvent des processus de transformation, délicats et pourtant nécessaires.

BOIRE ET MANGER EN DEHORS DE CHEZ SOI À POMPÉI

Nicolas MONTEIX
Maître de conférences HDR en histoire et archéologie romaines, Université de Rouen Normandie, GRHis-UR 3831

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI **3** **FÉVRIER** 2027 **18h30**



Le commerce alimentaire d'Asellina en cours de fouille © Archivio Parco archeologico di Pompei, P/C 438 (P694) - 1912

Comment et pourquoi manger en dehors de son domicile ? Répondre à cette question, qui pourrait sembler aussi triviale qu'absurde de nos jours, maintenant que le fait d'aller au restaurant s'est fortement diffusé, permet, en se penchant sur le monde antique en général, et sur l'Antiquité romaine en particulier, de mettre en évidence des pratiques sociales différentes. Pour mieux comprendre les lieux de vente, de préparation et de consommation des denrées, étudier l'exemple de Pompéi semble, par le nombre des bars, restaurants et autres commerces alimentaires découverts dans cette ville (plus de 160 !), particulièrement propice.

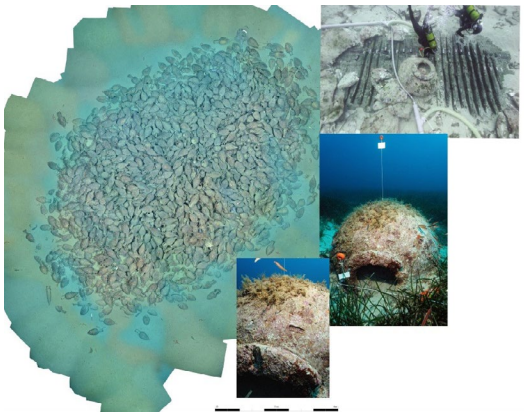
Après un rapide mais nécessaire détour par la terminologie latine, il s'agira de passer derrière le comptoir pour mieux l'observer, le décrire, le classer. À partir des éléments ainsi recueillis, il sera possible de proposer une géographie sociale de la ville.

MERCREDI **17** **MARS** 2027 **18h30**

οἶνοψ πόντος : LA MÉDITERRANÉE, UNE MER COULEUR DU VIN

Franca CIBECCHINI
Archéologue maritime, responsable du littoral corse, DRASSM, CCJ-UMR 7299

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**



Orthophotographie de l'épave Alistro 1 (Corse), © ROV Ilarion, Drassm ; traitement Daniela Peloso, Ipso Facto / Photographies de l'épave Ouest-Giraglia 2 (Corse), © Teddy Seguin

Le commerce du vin est de loin celui qui est le plus attesté par les épaves de la Méditerranée occidentale pendant l'Antiquité. Et ceci est particulièrement vrai pour l'époque hellénistique et républicaine, entre le IIIe siècle avant notre ère et le changement d'ère, pour les chargements d'amphores à vin de l'Italie tyrrhénienne.

Le nectar des dieux a été, pendant des siècles, un moyen d'enrichissement rapide, un symbole social et une véritable arme de conquête et de colonisation pour les Romains et leurs alliés italiques.

Transporté dans des amphores de type gréco-italique au début, puis dans celle qui deviendra l'amphore la plus connue du monde romain, la Dressel 1, le vin sera enfin également transporté en vrac, grâce à une innovation précurseuse : les navires à *dolia*, de véritables pionniers des pinardiers contemporains.

GRHis — UNIVERSITÉ DE ROUEN NORMANDIE — Drassm Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines — Centre Camille Jullian Histoire et archéologie de la Méditerranée et de l'Afrique du Nord de la Protohistoire à la fin de l'Antiquité

DE BAMBOCHADES EN BACCHANALES : SCÈNES D'IVRESSE DANS LA PEINTURE DU XVIIE SIÈCLE

Matthieu FANTONI
Conservateur du patrimoine, musée Fabre, responsable de l'unité Maîtres anciens

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI **21** **AVRIL** 2027 **18h30**



Gerard ter Borch (Zwolle, 1617 - Deventer, 1681), *Jeune Hollandaise versant à boire*, vers 1650, huile sur bois, inv. 836.4.69 © Musée Fabre, Montpellier Méditerranée Métropole

Les scènes d'ivresse connaissent un succès sans précédent dans la peinture du XVIIe siècle. Qu'elles soient placées dans les tavernes de la Rome baroque et cosmopolite ou dans les intérieurs élégants des Provinces-Unies, ces représentations en apparence triviales (voire vulgaires) ont longtemps été perçues et collectionnées comme des témoignages « réalistes » d'une époque et de certains codes sociaux. Les recherches des historiens de l'art ont permis d'en déchiffrer les dimensions moralisantes et/ou religieuses, voire d'identifier de véritables médiations artistiques cachées derrière de simples scènes de genre. En convoquant de prestigieux antécédents, tirés de l'Antiquité et de l'art de la Renaissance, certains artistes soutenus par des réseaux de mécènes éclairés choisissent en effet de placer leur création sous le signe de Bacchus. Nous explorerons l'extraordinaire richesse de cette ivresse créatrice et sa postérité au XIXe siècle, en particulier chez Gustave Courbet et dans la collection d'Alfred Bruyas.

musée fabre montpellier3m

LE VIN ET LES CELTES

Fabienne OLMER
Directrice de recherche, CNRS, AOrOc-UMR 8546, ENS

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI **5** **MAI** 2027 **18h30**



La Madrague de Giens © A. Chêné, CNRS images

Le vin est probablement produit en France depuis l'âge du Bronze, peut-être même avant, à partir de la vigne sauvage. C'était donc une denrée connue quand, à partir du premier âge du Fer, les Celtes ont importé des vins de Méditerranée, de Mer Égée, du monde Étrusque ou de Marseille alors grecque, des vins blancs et rouges aux goûts et qualités bien différents. À cette époque les vins capiteux de la Méditerranée sont consommés à l'occasion de banquets, pour honorer les vivants ou les morts, dans la sphère réservée de l'aristocratie. Quelques siècles plus tard, à la fin du second âge du Fer, à l'époque de Jules César, les vins de l'Italie romaine ont déferlé sur toute l'Europe celtique occidentale, permettant des manifestations politiques fastueuses mais aussi à une population plus large de profiter de vins très variés. Nous proposons donc de dresser une histoire de la consommation du vin à travers les âges du Fer chez les Celtes, qui évolue au gré des changements sociétaux.

aoroc cnrs

BRASSER LA BIÈRE EN ÉGYPTE ANCIENNE

Adeline BATS
Chargée de recherche, CNRS,
ArScan-UMR 7041

AUDITORIUM DU **MUSÉE FABRE**

MERCREDI
2
JUIN
2027
18h30



Scène de production de bière dans la chapelle funéraire de Raemkai, Ancien Empire (env. 2450-2400 av. J.-C.) MMA 08.201.1c domaine public

Les techniques de brasserie pharaoniques sont principalement connues grâce aux scènes figurées dans les tombes et aux textes qui les accompagnent. Ces représentations, souvent très codifiées, ne montrent cependant qu'une partie des étapes de la chaîne opératoire et ne reflètent sûrement pas toute la diversité des boissons consommées à cette époque. Les données archéologiques permettent donc de compléter ces informations, notamment grâce à l'étude des installations et des récipients employés. Les plus anciennes brasseries connues, découvertes à Abydos, Tell el-Farkha et Hiérakonpolis, datent d'environ 3800 à 3000 av. J.-C. et témoignent d'une production complexe et organisée à grande échelle dès les hautes époques. Étonnamment, à partir d'environ 3000 av. J.-C., soit le début de la période dynastique, ces grandes installations ne sont plus attestées alors que la production de bière reste largement documentée. Les espaces consacrés à sa fabrication sont davantage intégrés aux cuisines domestiques ou à des ateliers de transformation des céréales, généralement désignés sous l'appellation de « boulangeries-brasseries » par les archéologues. Les cuves à bec verseur occupent désormais une place importante dans le processus de fabrication. Une étude croisée de l'ensemble des sources disponibles permet de restituer les différentes étapes du processus, depuis le traitement des céréales jusqu'à la fermentation et à l'aromatisation, tout en distinguant plusieurs variantes dans les modes de production.

VISITE THÉMATIQUE

Banquets méditerranéens entre Grecs, Étrusques et Gaulois

SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA
MUSÉE HENRI PRADES
Montpellier3m

Site archéologique Lattara
Musée Henri-Prades
MERCREDI 20 JANVIER 2027
15h

La Méditerranée nord-occidentale, caractérisée par de fortes interactions entre Grecs Phocéens, Étrusques et Gaulois, offre un terrain d'étude idéal pour aborder la thématique des banquets. Au-delà d'une apparente similitude des objets mis au jour lors des fouilles archéologiques – souvent interprétés au filtre d'un modèle grec – se pose en effet la question de la réalité et de la diversité des rites selon les contextes et les domaines culturels.

À travers plus d'une centaine d'objets provenant de collections françaises et italiennes, l'exposition présente les différentes occasions dans lesquelles les populations antiques se rassemblaient pour boire et manger ensemble. Cette visite intègrera également une dimension sensorielle avec la découverte de senteurs et de saveurs de l'Antiquité.



Vue de l'exposition © M. Bozier pour l'agence OUT OF FRAME

Informations pratiques
Site archéologique Lattara
Musée Henri-Prades
390 route de Pérols
34 970 Lattes
04 99 54 78 20
www.museearcheo.montpellier3m.fr

Réservation obligatoire auprès du service des publics :
04 99 54 78 24 – 04 99 54 78 26
04 99 54 78 29 – 04 99 54 78 35

Nombre de places limité

Plein tarif : 7 €

Tarif réduit : 5,50 €

Montpellier méditerranée Métropole

VISITE THÉMATIQUE

Expérience – visite œnologique

musée fabre
Montpellier3M

Musée Fabre

SAMEDI 24 AVRIL 2027
15h

Cette visite à double voix avec un vigneron de l'AOC des Grés de Montpellier vous dévoile tous les secrets des œuvres et les usages du temps en matière de vin. La déambulation se conclut par une initiation à la dégustation de trois vins du terroir. La visite est réservée aux personnes majeures.



Nicolas Tassaert, *La jeune femme au verre de vin*, 1850 © Musée Fabre de Montpellier Méditerranée Métropole - photographie Frédéric Jaulmes

Informations pratiques
Musée Fabre
39 boulevard Bonne-Nouvelle
34 000 Montpellier
04 67 14 83 00
www.museefabre.fr

Plein tarif : 12 €
Pass Métropole : 9 €
Tarif réduit : 9 €

Montpellier Méditerranée Métropole

VISITE THÉMATIQUE

S'enivrer au musée, le monde étrange et festif de Dionysos

Université Paul Valéry Montpellier | Musée des Moulages

Musée des Moulages

MERCREDI 19 MAI 2027
14h - 15h / 15h30 - 16h30

Des pirates transformés en dauphins, un enfant né à deux reprises, des hommes déguisés en femme et des femmes devenues mortellement sauvages, enivrées par l'alcool. Tel est le monde singulier de Dionysos, dieu parmi les hommes et mortel parmi les dieux, étranger par excellence et pourtant si nécessaire à la société gréco-romaine et à la vie en communauté.

Au travers des œuvres du Musée des Moulages, plongez dans l'univers curieux du dieu de la fête, du vin et du théâtre et de son cortège bruyant, au travers d'une visite guidée retraçant l'histoire du dieu à travers les mythes qui lui sont propres et les pratiques rituelles qui lui étaient autrefois associées.



Kylix attique (coupe à yeux), 490 av. J.-C., Myrina (Turquie), Musée des Moulages, Université de Montpellier Paul-Valéry, dépôt du musée du Louvre © Musée des Moulages - UMPV

Informations pratiques
Musée des Moulages
Université de Montpellier
Paul-Valéry
route de Mende
34 090 Montpellier
04 67 14 54 86
mdm@umpv.fr
www.univ-montp3.fr/musée-des-moulages

visites gratuites
sans inscription
dans la limite des places disponibles

Université Paul Valéry Montpellier | Monument historique | Musée des Moulages

Université Paul Valéry Montpellier

Musée des Moulages

SITE ARCHÉOLOGIQUE
LATTARA
MUSÉE HENRI PRADES
Montpellier3M

Ouvrir au public un patrimoine universitaire d'exception

Le Musée des Moulages de Montpellier possède une collection exceptionnelle de plus de 700 pièces de sculpture antique et médiévale, statuaire et ensembles monumentaux. Son classement au titre des Monuments Historiques en 2009 a consacré sa renommée.

Le parcours de la Grèce archaïque, classique et hellénistique, parfaitement développé, permet un panorama cohérent de l'évolution de l'art du VIIe au IIe siècle av. J.-C. à travers les grands ensembles d'Assos, de Delphes, d'Athènes ou de Pergame, et les statues de Polyclète, Praxitèle ou Lysippe.

De superbes sarcophages paléochrétiens du IVe au XIe siècles donnent une image précise de la première iconographie chrétienne. Plusieurs portails, tympans et chapiteaux du Midi de la France offrent une riche illustration de l'époque romane. Quelques grandes statues de portails gothiques complètent cet ensemble.

Ces dernières années, la création et l'aménagement de nouveaux espaces (Cabinet d'Antiques, Jardin antique du Musée, espace *Varia*) ont été accompagnés d'un enrichissement des collections (nouveaux dépôts du musée du Louvre, dépôt et acquisition de copies de sculpture antique en bronze, don et acquisition de dessins et de peintures à l'huile).

Équipement culturel majeur, témoin de l'histoire de l'Université de Montpellier Paul-Valéry, le Musée des Moulages, support de l'enseignement de l'archéologie et de l'histoire de l'art antique et médiéval à la charnière des XIXe et XXe siècles, illustre aujourd'hui le succès d'une opération de préservation et de valorisation du patrimoine historique universitaire.

Musée des Moulages
Ouvert de septembre à juin, du mardi au vendredi
de 10h à 12h : visites guidées sur réservation*
de 12h à 17h : ouverture au public

route de Mende – 34199 Montpellier cedex 5
04.67.14.54.86 – *mdm@umpv.fr

Université Paul Valéry Montpellier | Monument historique | Musée des Moulages

Une invitation à remonter le temps

Le Site archéologique Lattara - musée Henri Prades, situé à proximité de l'antique *Lattara*, invite les visiteurs à découvrir les vestiges de cette ancienne cité portuaire. Édifié en bordure de l'étang et du Lez, le port antique de Lattara, occupé du VIe s. av. n.è. jusqu'au IIIe s. apr. n.è., fut un lieu d'échanges économiques et culturels important pour tous les peuples de la Méditerranée nord-occidentale : Étrusques, Grecs, Ibères, Romains et Gaulois.

Une collection archéologique riche et variée

Répartie sur deux niveaux, l'exposition permanente du musée offre une plongée dans l'histoire des *Lattarenses*, les habitants du port antique. Un parcours chronologique, depuis l'âge du Bronze jusqu'à la fin de l'époque romaine, accompagne le public dans cette déambulation.

Exposition temporaire

Banquets méditerranéens entre Grecs, Étrusques et Gaulois
Jusqu'au 1er février 2027

Les pratiques alimentaires antiques, et plus spécifiquement les repas collectifs, sont un langage complexe. Le choix des aliments, des ustensiles, la mise en scène autant que les gestes rituels effectués constituent un ensemble de codes culturels partagés. À l'occasion de ces banquets, donnés en l'honneur des morts et des dieux ou pour célébrer la vie, les participants adoptent des valeurs, des règles sociales et des pratiques de consommation communes.

Cette exposition est reconnue d'intérêt national par l'État (ministère de la Culture) qui lui apporte à ce titre un soutien financier exceptionnel.

Site archéologique Lattara
Musée Henri-Prades
390, route de Pérols
34970 Lattes
04 99 54 78 20
museearcheo.montpellier3m.fr

Montpellier méditerranée Métropole

musée fabre
Montpellier3M

Le Musée Fabre de Montpellier Méditerranée Métropole propose au visiteur un patrimoine artistique d'une exceptionnelle diversité, dans des conditions de visite propices à la délectation et à l'étude. Le parcours débute par un exceptionnel ensemble de peintures flamandes et hollandaises du XVIIe siècle. Viennent ensuite les grands maîtres de la peinture européenne : Allori, Véronèse, Ribera, Zurbaran, Poussin, Bourdon, Reynolds.

Un temps fort est constitué par l'œuvre du fondateur du musée, le peintre François-Xavier Fabre, et de ses contemporains David, Ingres. Les collections modernes réunissent Delacroix ou Géricault, suivis d'un ensemble unique d'œuvres de Courbet et de Bazille. L'art du XXe siècle est représenté par de Staël, Van Dongen, Richier... jusqu'au groupe Supports/Surfaces. Enfin, l'inestimable réunion d'œuvres de Soulages témoigne de l'ouverture du musée sur l'art contemporain.

GUIMET+ MONTPELLIER

Depuis 2025, l'hôtel de Cabrières-Sabatier d'Espeyran, hôtel particulier sis juste à côté du musée Fabre, accueille Guimet+ Montpellier, produit d'un partenariat noué avec le musée Guimet, plus grande collection nationale d'arts asiatiques d'Europe.

Cette belle demeure de la fin du XIXe siècle, écrin dédié aux arts décoratifs du musée, s'ouvre ainsi au riche patrimoine d'aires culturelles et géographiques peu représentées dans les collections du musée. Pendant quatre ans, ce partenariat d'envergure nationale propose, grâce à une exceptionnelle sélection de chefs d'œuvre, une première approche des civilisations millénaires de la Chine, du Monde indien, du Japon et du Monde himalayen. À raison d'une année d'exposition par aire culturelle, les visiteuses et visiteurs seront conviés à un véritable parcours découverte, mêlant savoirs et expériences, regroupés en grandes thématiques universelles, telles que la beauté, le prestige, le sacré et la transgression.

Une riche programmation culturelle, articulant pratiques artistiques, conférences et débats, viendra étoffer et nourrir ce nouvel axe d'ouverture sur le monde, dans la grande tradition de partage des savoirs et des cultures de la ville de Montpellier

Bienvenue à Guimet+Montpellier !

LABEX ARCHIMEDE

Le Laboratoire d'Excellence ARCHIMEDE (Archéologie et Histoire de la Méditerranée et de l'Égypte. De la Préhistoire au Moyen Âge)

Le LabEx ARCHIMEDE (Programme ANR-11-LABX-0032-01, France 2030) a pour ambition de promouvoir l'excellence scientifique et l'innovation technologique, de garantir l'excellence pédagogique des formations, la valorisation des résultats scientifiques, le transfert des connaissances et de devenir ainsi un acteur majeur de la recherche et de la formation consacrées à l'Archéologie et à l'Histoire de la Méditerranée et de l'Égypte, de la Préhistoire au Moyen Âge. Il fédère des enseignants-chercheurs, des chercheurs et ingénieurs des Universités de Montpellier Paul-Valéry et Perpignan Via-Domitia, du CNRS, du Ministère de la Culture et de la Communication et de l'INRAP, ainsi que d'autres partenaires institutionnels (collectivités territoriales) ou privés (sociétés impliquées dans l'archéologie préventive ou dans la mise en valeur du patrimoine).

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère Culture Communication

Montpellier Méditerranée Métropole

FRANCE 2030

ASM
Archéologie
des
Sociétés Méditerranéennes

UMR 5140 Archéologie des Sociétés Méditerranéennes

L'Unité Mixte de recherche Archéologie des Sociétés Méditerranéennes (ASM-UMR5140) est un laboratoire de recherche en archéologie voué à l'étude des sociétés de la Méditerranée, de la Préhistoire au Moyen Âge.

Elle associe le CNRS, l'Université de Montpellier Paul-Valéry, le ministère de la Culture et l'Inrap et compte une centaine de membres statutaires, issus de ces quatre institutions, ainsi que de nombreux doctorants. Tous contribuent ensemble à la réalisation des projets de recherche, à la valorisation de leurs résultats et à la transmission des savoirs.

À l'ampleur géographique et chronologique de ses programmes, conduits par cinq équipes structurées, répond la multiplicité de ses objets d'études et de ses approches. Des grands monuments emblématiques aux humbles restes de la vie quotidienne, des peintures rupestres aux formes du paysage, des vases à figures aux pollens, des inscriptions lapidaires aux traces agricoles, de la statuaire au paléoenvironnement, toutes les données matérielles des cultures anciennes dans leur milieu sont collectées, classées, hiérarchisées, analysées, comparées, pour apporter leur contribution à l'histoire multimillénaire des Méditerranéens.

cnrs
UNIVERSITÉ PAUL VALÉRY MONTPELLIER
MINISTÈRE DE LA CULTURE
Liberté
Égalité
Fraternité
Inrap
Institut national de recherches archéologiques préventives



Mosaïque des échansons, IIIe s. ap. J.-C., Dougga (Tunisie), Musée national du Bardo (Tunisie) © Wikimedia Commons / Dennis G. Jarvis

NOTES

NOTES

LES MERCREDIS DE L'ANTIQUITÉ

2026
2027

À VOTRE SANTÉ ! BOISSONS ET BREUVAGES DANS L'ANTIQUITÉ

CONFÉRENCES

14 octobre 2026
Vincent Jolivet
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Boire, manger, sociabiliser : les lieux du banquet chez les Étrusques

25 novembre 2026
Jean-Christophe Sourisseau
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Du vignoble à l'ivresse, l'âge du vin marseillais

9 décembre 2026
Dominique Frère
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Le lait et le fromage dans l'Antiquité grecque, romaine et gauloise

13 janvier 2027
Corinne Bonnet
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
L'ivresse des dieux : faire vaciller le pouvoir divin

3 février 2027
Nicolas Monteix
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Boire et manger en dehors de chez soi à Pompéi

17 mars 2027
Franca Cibecchini
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
οἶνοψ πόντος : La Méditerranée, une mer couleur du vin

21 avril 2027
Matthieu Fantoni
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
De bambochades en bacchanales : scènes d'ivresse dans la peinture du XVIIe siècle

5 mai 2027
Fabienne Olmer
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Le vin et les Celtes

2 juin 2027
Adeline Bats
AUDITORIUM DU MUSÉE FABRE
Brasser la bière en Égypte ancienne

VISITES THÉMATIQUES

20 janvier 2027
Site archéologique Lattara
Musée Henri-Prades
Banquets méditerranéens entre Grecs, Étrusques et Gaulois

24 avril 2027
Musée Fabre
Expérience – visite œnologique

19 mai 2027
Musée des Moulages
S'enivrer au musée, le monde étrange et festif de Dionysos

Musée des Moulages
musée fabre Montpellier3M
SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA MUSÉE HENRI PRADES Montpellier3M
Université Paul Valéry Montpellier
Montpellier Méditerranée Métropole
France 2030
Labex ArchiMède
ASM Archéologie Sociétés Méditerranéennes
Divergence FM 93.9 DIVERGENCE-FM.ORG