

# De l'art d'apprivoiser les barbares

## À Massalia, la civilisation arrive par la mer

Aux alentours de l'an 600 avant J.-C. des marins grecs venus de Phocée en Asie mineure naviguent le long de la côte méditerranéenne de la Gaule, près de l'embouchure du Rhône. Depuis leurs puissants navires de cinquante rameurs, ils recherchent l'endroit idéal pour y fonder un *emporion*, un comptoir de commerce. Il faut dire que c'est chez eux une manie. Ils en sèment sur tous les rivages de la Méditerranée, de l'est à l'ouest et du sud au nord. L'extension de leur zone de chalandise ne connaît pas de limites. À ce petit jeu, ils ont même dépassé les Phéniciens, pourtant réputés pour ce qui est du négoce et de la navigation. C'est à qui va précéder l'autre dans la course aux comptoirs, qui va trouver en premier le bon emplacement dans ces étendues lointaines peuplées de tribus exotiques. Cette partie encore peu explorée de la Méditerranée semble pleine de promesses à l'équipage. Ils ignorent que leurs concurrents ont déjà accosté un peu plus à l'ouest, guidés par une montagne que l'on nommera plus tard le Canigou. Ils repèrent finalement une calanque idéalement abritée du vent et des courants, où coule une petite rivière. Ils y débarquent. Après avoir exploré les alentours et consulté les dieux, ils décident que l'endroit est idéal pour fonder leur établissement. Il faut donner un nom à la future ville. Ce sera

*Massalia*. Ainsi naît la plus ancienne ville de Gaule aujourd'hui connue sous le nom de Marseille.

Sur les collines qui surplombent les calanques, les Celtes Ségo-briges observent avec méfiance ces nouveaux venus apportés par la mer. Faut-il les chasser immédiatement, ou attendre de voir qui ils sont et ce qu'ils veulent ? L'inévitable conflit territorial est, selon la légende, désamorcé par une voie imprévue : la blonde fille du chef des Gaulois, *Cyptis*, tombe sous le charme du beau brun *Protis*, capitaine des Phocéens. Les opposés s'attirent, comme souvent, et ils finissent par s'épouser avec la bénédiction paternelle. Sur les terres qui leurs sont allouées, les nouveaux venus s'empressent de construire une cité à la mode grecque. Ils n'oublient pas les remparts. Car même si les débuts sont heureux, il va falloir amadouer les nouveaux voisins. Beau-papa n'a rien pu refuser à son nouveau gendre, mais certains excités dans la tribu veulent en découdre avec les étrangers. Il se sentent envahis. Il faut dire qu'entre les Gaulois et les Grecs, il y a un comme un monde de différence. D'un côté une société agricole, clanique et morcelée, encore archaïque. Prompte à s'emporter, aimant la guerre. D'habiles artisans capables de raffinement, mais pas marins pour un sou. De l'autre la civilisation urbaine la plus évoluée de l'époque. Maîtres des sciences, des arts, de la philosophie et de la politique, les Grecs sont en train de devenir le modèle intellectuel de l'Antiquité. Ils sont en plus des navigateurs hors pair, habitués à la découverte, au voyage, ouverts à l'altérité et à l'exploration. La compréhension réciproque risque d'être difficile. Bien que tout aussi capables que les Gaulois de faire la guerre, les Grecs sont plus subtils. Ils disposent d'autres moyens. Et quoi de mieux pour aplanir les différends à venir que de faire appel au *domp-teur d'homme* ?

Prévoyants, les marins de Phocée ne se déplacent jamais sans des amphores bien remplies d'un précieux liquide qu'ils désignent dans leur langue par le nom d'*oinos*, le vin. Issu de vignes qu'ils cultivent depuis plusieurs siècles déjà, c'est le produit phare de leur

catalogue. Celui sur lequel ils n'ont pas de concurrence. Cette boisson, qu'ils vont faire découvrir puis vendre à leurs nouveaux voisins, n'a plus de secrets à l'est de la Méditerranée. Les Phocéens transportent aussi avec eux des boutures de leurs ceps, comme des morceaux du pays natal. Ils s'empressent de les planter sur les collines entourant leur nouvelle colonie, donnant naissance au tout premier vignoble de Gaule. De leur côté, les Phéniciens en font autant sur les coteaux de schistes surplombant la Méditerranée, là où les Pyrénées se jettent dans la mer. Ces tous premiers plants de *Vitis vinifera* sont les ancêtres des cépages blancs muscat, ugni, clairette ou bourboulenc encore utilisés dans les appellations de Provence et du Languedoc. Continuant d'explorer les rivages, ils fondent de nouveaux comptoirs comme *Agathé Tyché* (Agde) *Nikkai* (Nice) ou *Alalia* (Aléria, en Corse). La vigne les suit partout. Ces plantations sont un acte banal pour les colons. Elles sont d'une tout autre importance pour les autochtones, car elles signent leur entrée dans le club des pays viticoles. Et, au passage, dans la civilisation. Le mot paraît un peu fort, mais les Grecs considèrent depuis longtemps qu'un peuple sans vignes ne peut tout simplement pas être civilisé. Pour nos Gaulois, c'est l'occasion de sortir de la barbarie et de devenir des hommes dignes de ce nom. Pour initier leurs nouveaux voisins, les colons grecs organisent un banquet. Pour la première fois, les coupes des nobles Ségobriges curieux et excités se remplissent d'une boisson que leurs hôtes consomment déjà depuis des siècles.

La vigne à vin arrive en Grèce aux alentours de 2000 ans avant J.-C. D'abord en Crète, berceau de la civilisation grecque primitive, en contact commercial avec la Mésopotamie et l'Égypte déjà viticoles. Puis sur le continent, où la vigne se développe partout et devient l'objet d'un commerce intense. Pays aux sols pauvres et arides, la Grèce antique mise tout sur la culture de la vigne et de l'olivier. De ces deux plantes rustiques, on tire, par des procédés assez similaires – le pressoir, du vin ou de l'huile que l'on peut loger

dans des amphores, mettre sur des bateaux et vendre à de grandes distances du lieu de leur production. Et engranger de gros bénéfices. Car le vin et l'huile d'olive se conservent bien et servent à tout : alimentation, cosmétique, médecine, rituels religieux... de véritables élixirs universels. Aux alentours du VII<sup>e</sup> siècle avant notre ère, les cités grecques connaissent une expansion démographique majeure. Elles sillonnent la Méditerranée pour étendre leur réseau commercial et urbain. Elles disposent de crus déjà réputés, que l'on distingue par leur origine géographique comme les vins de Thrace, des îles de Chios ou de Thasos, vendus deux fois plus chers. Quand ils trouvent un marché prometteur, les marins installent des comptoirs autour desquels ils s'empressent de planter les deux sources de leur richesse. Ils rapprochent ainsi le lieu de production du lieu de consommation. Politique classique de réduction des coûts du transport, compétitivité accrue, inondation du marché, la mondialisation des échanges est déjà en place. C'est ainsi que la vigne arrive en Sicile et en Italie du sud, puis en Gaule, en Corse et en Espagne comme nous venons de le voir. Des marchés idéaux, pleins de promesses de profit, puisque encore totalement vierges.

### **Dans l'agriculture, il y a aussi de la culture**

Les Grecs, s'ils excellent en commerce, n'échangent pas que du vin. Il y a dans leurs amphores autant de liquide que de culture et de civilisation. Le vin est pour ces esthètes bien plus qu'une boisson enivrante, c'est un véritable art de vivre. Un de leurs historiens, Thucydide, estime pour sa part que les Grecs sont sortis de la barbarie en commençant à cultiver la vigne et l'olivier. Que le vin est une source majeure de leur réussite, à tous les niveaux. De quel vin parle-t-on ? Il s'agit le plus souvent de vin blanc, souvent doux et aromatisé avec diverses plantes. Il est bu au cours de banquets appelés *symposiums*. L'assemblée est composée de gens de bonne compagnie, c'est-à-dire exclusivement de citoyens libres de sexe masculin. Le rituel est bien réglé. Alanguis dans la douceur du soir,

les convives regardent le maître de cérémonie servir le vin dans les coupes et leur distribuer. C'est lui qui décide du nombre de tournées, des sujets qui seront débattus, qui lance des concours de poésie, de chant, ou des débats philosophiques. Tout n'est qu'harmonie, raffinement et culture, comme dans le fameux *Banquet* de Platon. L'ivresse progressive est un moyen de rendre les hommes plus inspirés, plus fraternels. De délier les langues et d'aiguiser les esprits. C'est un stimulant, mais pas une fin en soi. Et il serait extrêmement mal vu de se soûler jusqu'à rouler sous la table. Le Grec exècre par-dessus tout l'*hubris*, la démesure, source de toute perdition. Et le vin, ambivalent, est autant capable de faire perdre la raison au plus raffiné des esprits que d'inspirer son intellect. C'est pourquoi il est surnommé « *le dompteur d'hommes* ». Et qu'il doit toujours être bu coupé d'eau.

Mettre de l'eau dans son vin n'est plus dans nos mœurs actuelles. C'est pour les Grecs une règle sacrée. Inviolable. Elle permet de créer une ivresse progressive, diffuse, *civilisée*. Le vin pur est vu comme un danger, une source de chaos. Lorsque dans *L'Odyssée* Ulysse enivre le Cyclope dans sa grotte pour le terrasser, c'est du vin pur et puissant qu'il lui sert. Aussi, lors des banquets, un cratère trône au milieu de la salle. C'est un large vase en bronze ou en terre cuite à deux anses, de plusieurs centaines de litres de contenance, dans lequel on mélange le vin, l'eau – parfois de l'eau de mer – les épices et les aromates. Le vin coupé est ensuite puisé dans des cruches, les *ænochoés*, filtré, puis servi dans des coupes en céramique finement ouvragées. Pour pouvoir boire en Grèce, il faut non seulement le vin pur mais aussi toute la vaisselle nécessaire à sa préparation. Et le buveur peut laisser son imagination filer sur les motifs mythologiques de sa coupe attique tout en devisant sur la nature du véritable amour avec ses compagnons. La consommation de vin, en Grèce, est avant tout un acte social et culturel. Un concentré de raffinement et de culture. Et, dans cette société polythéiste, c'est aussi un culte religieux rendu à un jeune dieu un peu déluré...

Possédant une place à part dans le panthéon, Dionysos souffre d'une réputation sulfureuse. D'origine orientale (comme la vigne), il connaît une jeunesse mouvementée avant d'arriver en Grèce. Il ne se déplace jamais sans ses disciples : une bande de satyres à l'apparence douteuse et de ménades à moitié vêtues. Il porte une peau de panthère et une couronne de lierre, ainsi qu'un grand bâton nommé *thyrsé*. On chuchote que les cérémonies de son culte tournent souvent à la transe, voire à l'orgie. Ses dévots mangent de la chair crue. Boivent le vin pur. Jouent des musiques entêtantes rythmées par de folles percussions jusqu'au bout de la nuit. Vivent dans la promiscuité sexuelle. Dieu errant, il apparaît au hasard, par épiphanies, sans forcément qu'on le reconnaisse sous ses habits de vagabond. Quiconque ose lui résister encourt ses fureurs meurtrières, comme le roi de Thèbes qu'il fait décapiter. Il est, chose rare chez les dieux, fils de Zeus et d'une mortelle. Un bâtard. Sur l'Olympe, où il a fini par s'imposer malgré quelques réticences, il fait tache. Héra, la femme de Zeus, veut le tuer. Apollon le snobe. Athéna, déesse de la sagesse, le regarde de travers. Le côté sauvage de l'âme grecque, doit-elle se dire pour se consoler. Sur Terre, cette divinité à part plaît beaucoup au peuple. Les cérémonies en son honneur, les *dionysiaques*, sont fêtées à la ville et à la campagne comme un véritable exutoire. Athènes, le phare de la civilisation, finit sous la pression populaire par placer ces fêtes au centre de son calendrier cérémoniel. Une semaine par an, on tolère les débordements, les excès de boisson, et même que les femmes et les esclaves boivent du vin. On sacrifie des taureaux, on promène des phallus géants dans la ville. C'est en somme, l'ancêtre de nos *férias*. En son honneur, on donne des spectacles qui seront l'ancêtre du théâtre. On ne peut pas toujours être rationnel, mesuré et civilisé, même quand on est Grec. Et Dionysos est là pour ça, comme la part d'ombre d'une âme trop parfaite.

## **Où l'on découvre que les Gaulois ne savent pas mettre de l'eau dans leur vin**

Ainsi les Gaulois, qui ne connaissent ni le grec, ni l'écriture, ni le vin, sont considérés comme de parfaits barbares par les Grecs (mais qui ne l'est pas à leurs yeux ?). Initiés aux mystères de Dionysos, ils découvrent avec gourmandise les séductions du fruit de la vigne. Cette boisson pleine de feu, de goût et d'ivresse les emballent immédiatement. La cervoise, à côté, paraît bien fade ; l'hydromel un peu grossier. Ils vont en pratiquer le culte avec le zèle des nouveaux convertis. Jusqu'à se civiliser ? Pas vraiment. S'ils consomment avec excès le nouveau breuvage apporté par les Grecs, ils passent en revanche complètement à côté de son usage culturel. Le caractère emporté, excessif et indiscipliné qu'ils déploient à la guerre s'applique aussi à table. Sous les yeux des marchands médusés, ils s'appliquent à boire le vin pur et en quantités incroyables. Le service du vin chez eux ne s'encombre pas de raffinements : l'amphore à peine reçue est décapitée à coups de glaive, servie dans des coupes ou des cornes, puis bue sans autre forme de cérémonial. Elle est vidée jusqu'à rouler sous la table. Et le lendemain ? Ils recommencent. Dans le monde grec, l'ivrognerie des Gaulois devient proverbiale. Presque un sujet de moquerie. Pour la culture, on attendra. Mais l'on peut dater de cette rencontre le début d'une grande histoire d'amour entre la France et le vin. Une histoire marquée d'un malentendu initial qui va perdurer. Les Gaulois, en le consommant sans le couper d'eau, en le buvant pour lui-même dans d'inraisonnables quantités, sont peut-être les premiers puristes de tous les buveurs de l'Antiquité.

Aux premières gorgées émerveillées de vin grec dans les palais barbares a succédé un approvisionnement régulier des chefs de tribus. Le premier verre est offert, mais pour la suite... on connaît la musique. Vu le prix d'une amphore de vin, c'est un luxe réservé uniquement aux riches. Du sud au nord de la Gaule, ils attirent les marchands grecs qui ont flairé les bons clients. De ceux qui ne dis-

cutent jamais le prix et paient cash. À une époque où la vie humaine n'a pas la même valeur qu'aujourd'hui, les Grecs s'étonnent quand même de voir un chef de tribu payer d'un esclave une amphore de vin, soit quarante litres qui ne passeront peut-être même pas la soirée. Les Gaulois ont la folie du vin. Que refuser à de tels clients ? La Gaule devient un marché prioritaire. On estime qu'au II<sup>e</sup> siècle avant J.-C., elle importe la somme considérable de 600 000 amphores de vin grec ou italien par an. Depuis la colonie de *Massalia* qui s'agrandit et leurs comptoirs méditerranéens, les Grecs remontent le Rhône, puis la Saône jusqu'au nord. Ils installent de petits établissements de commerce à proximité des *oppidums* gaulois. On imagine aisément la solitude du négociant grec, plongé dans la froidure automnale du centre de la France, tirant ses amphores sur des chars à bœuf, s'embourbant dans les fondrières, gérant ses affaires tant bien que mal avec des indigènes aux mœurs incompréhensibles. Mais si la mission réussit, que de bénéfices au retour ! Le vin s'échange contre de l'étain, minerai qui permet de fabriquer le bronze et dont les mines sont au nord de l'Europe. Ou des esclaves, dont la qualité celte est recherchée. Ils essaient de raffiner un peu les mœurs de ces buveurs fanatiques. En plus du vin, ils vendent aussi toute la vaisselle qui va avec, nécessaire à une consommation civilisée du contenu des amphores. On a retrouvé dans des tombes princières en Bourgogne à Vix et en Champagne à Lavau des cratères gigantesques, en bronze finement ouvragé, ainsi que des services à vin complets en céramique. Des objets coûtant une fortune, qui ont parcouru des centaines de kilomètres avant de finir enterrés avec leurs riches propriétaires selon la coutume funéraire celtique de l'époque. L'échange culturel semble lentement se concrétiser. Mais l'influence durable des Grecs, il faut plutôt aller la chercher chez les druides : on ne sait pas s'ils buvaient du vin, mais ces prêtres de tradition orale empruntent aux Grecs leur alphabet et leur première écriture.