

Histoire et civilisation du monde byzantin

M. Gilbert DAGRON, membre de l'Institut
(Académie des Inscriptions et Belles-Lettres), professeur

Cours : *Fonctions économiques des villes byzantines (suite)*

Après une année consacrée à l'organisation des métiers, le cours a porté presque exclusivement sur le régime alimentaire et le ravitaillement des villes.

Dans l'ensemble de l'économie urbaine, le ravitaillement tient une place bien particulière : la population y consacre l'essentiel de ses ressources, surtout les pauvres, qui ont pour premier et seul souci de se nourrir ; d'autre part, le problème de l'approvisionnement, relativement simple dans le cas de petites cités vivant en symbiose avec leur environnement rural, se complique dans le cas des villes plus importantes, où les autorités municipales doivent intervenir pour assurer sans trop d'à-coups un ravitaillement venant d'une « région » plus largement définie, et surtout dans le cas d'une mégapole comme Constantinople, où les importations se font à plus longue distance et où la stabilité sociale et politique dépend en grande partie de la capacité de l'État à éviter les disettes et les excessives variations de prix. Il y a donc deux variables à retenir : le nombre d'habitants à nourrir, qui distingue une fois encore la capitale des autres agglomérations urbaines, et les écarts de fortune, qui diversifient, au sein d'une même population, la demande alimentaire et les régimes nutritionnels.

Le régime alimentaire — Les céréales et le pain restent sans doute la base de l'alimentation dans tout l'Empire byzantin comme dans l'ensemble du bassin méditerranéen jusqu'au XIX^e siècle. Le seigle, qui résiste bien au froid, et le millet, qui entre dans la composition des bouillies paysannes, occupent une place relativement secondaire par rapport à l'orge, précoce mais de peu de valeur nutritive, et au blé dur ou tendre. Il faut aussi mentionner le riz, introduit assez tôt en Basse-Mésopotamie et en Égypte, mais dont l'extension à Byzance n'est guère antérieure au X^e siècle, et qui reste, comme dans le monde arabe, un produit cher. En dehors de la traditionnelle galette romaine, le « biscuit », encore cité dans les sources militaires ou monastiques, qui a l'avantage de se conserver

longtemps et que l'on mange après l'avoir réchauffé ou trempé, les textes distinguent habituellement trois qualités de pain : 1/ l'*artos katharos*, pains de farine de froment plus ou moins finement tamisée, 2/ le *mésos* ou *mésokatharos artos*, pain qui n'est pas fait uniquement de farine de blé, 3/ le *ruparos artos*, pain inférieur fait de son (*pituritès*) ou d'orge (*krithinos*). Une évaluation de la ration quotidienne de pain est possible à haute époque : la ration de pain est fixée par Valentinien à 36 onces (980 gr) pour l'annone civile, et semble osciller entre 1 et 2 kg pour l'annone militaire ; mais ces chiffres ne sont pas à manier sans prudence, car les distributions annonaires ne sont pas calculées pour le seul ayant-droit et sont souvent une forme de paiement en nature. L'estimation la plus raisonnable s'établit un peu en dessous de 50 *modioi* de blé par an et par personne, soit 4 *modioi* par mois (27 kg si l'on retient la valeur de 1 *modios* = 6,8 kg), soit environ 1 kg de pain par jour. Il s'agit d'un maximum, compte tenu de la valeur en calories d'une telle ration dans un régime très diversifié. Il n'est pas exclu que la crise du VII^e siècle ait favorisé une évolution des habitudes alimentaires et fait légèrement baisser la part du pain dans l'alimentation urbaine. Pour le XII^e siècle, le *typikon* du Christ Sauveur Pantocrator prévoit la distribution quotidienne aux malades et aux personnes préposées à leur service de 850 gr de pain (715 gr pour les impotents).

Si l'on en juge par les sources qui décrivent le transit de troupeaux entiers à Pylai et leur acheminement à travers la capitale jusqu'aux marchés spécialisés (Stratègion, Forum Tauri), la consommation de viande ne devait pas être un luxe. Celle de poisson dépend évidemment de la situation géographique, particulièrement favorable à Constantinople en raison de la migration saisonnière des maquereaux, bonites et thons, qui, par bancs entiers, montent de la Marmara et vers la mer Noire par l'étroit passage du Bosphore, puis redescendent. Dans la capitale, bien des disettes de blé sont compensées par la pêche, et la ville assiégée n'est jamais tout à fait affamée tant que les pêcheurs peuvent prendre la mer à proximité de ses remparts.

Les textes font toujours la distinction entre les légumes frais de production locale ou régionale (*lachana*), et les légumes secs (*ospria*), le plus souvent des graines de légumineuses (fève, pois chiche, lentille, dolique). On a longtemps considéré les légumes frais comme un luxe ; mais une étude récente de J. Koder a rappelé l'importance des potagers urbains et les avantages que l'on peut tirer d'une rotation rapide des cultures potagères. Dans une ville comme Constantinople les espaces non bâtis sont nombreux et propices à l'implantation de jardins, surtout entre la muraille de Constantin et celle de Théodose ; il suffit que soit accessible une zone de deux ou trois kilomètres hors-les-murs pour que la capitale se suffise à elle-même en légumes frais à bon marché. Lors du terrible siège de 626, les habitants de la capitale profitent des accalmies pour aller « récolter » quelques produits dans ces jardins suburbains.

D'une époque à l'autre — Le Bas-Empire avait mis au point un système de régulation pour éviter la pénurie ou les trop fortes variations de prix. Dans les

villes de quelque importance, une caisse municipale (le *sitônikon*) achetait, en cas de besoin, du blé, le faisait transporter, le conservait dans un grenier public et le vendait à prix modéré. A Constantinople, où ce dispositif existait mais n'était pas jugé suffisant, c'était l'administration impériale elle-même qui intervenait pour imposer aux producteurs des prélèvements obligatoires, réquisitionner une flotte pour le transport lointain, assurer le stockage dans d'énormes greniers impériaux et assurer la distribution, gratuite ou à prix réduit, des rations quotidiennes de pain. Il ne s'agissait pas alors de venir en aide aux pauvres, mais d'assurer la subsistance des citoyens dans leur ensemble.

Ce système annonaire lourd et complexe s'effondre lorsque l'Égypte est conquise par les Perses, puis occupée par les Arabes. En 618, les livraisons de blé cessent définitivement et Constantinople doit s'approvisionner tant bien que mal dans un large arrière-pays : en Thrace, Macédoine et Grèce d'une part, en Bithynie et en Asie Mineure d'autre part. Comment un tel bouleversement a-t-il pu s'opérer sans provoquer de famine durable ? D'abord, parce qu'il y a beaucoup moins de bouches à nourrir, à Constantinople notamment, où tout au long des VII^e et VIII^e siècles, épidémies et sièges s'ajoutent aux difficultés de l'alimentation pour faire chuter sensiblement le nombre d'habitants. Les empereurs, incertains sur l'avenir de la capitale, incitent parfois la population à partir : en 715, prévoyant un siège arabe, Anastase II décrète que ne pourront rester que les habitants capables d'acheter et de stocker de quoi manger pendant trois ans. Tout au long des VII^e et VIII^e siècles, les anciennes infrastructures économiques de Constantinople sont réduites ou disparaissent, en même temps que la ville perd 80 ou 90 % de sa population.

Mais la démographie n'est qu'un élément de réponse. Pour le ravitaillement comme pour les autres secteurs de l'économie urbaine, on passe d'un système où l'État et l'administration municipale s'efforçaient de satisfaire les besoins des citoyens dans un esprit d'égalité, à un système où les fondations ou associations pieuses s'emploient à redistribuer aux plus pauvres l'argent des plus riches. La charité devient un principe de gestion publique, et l'Église se substitue progressivement à l'État dans un rôle qui n'est plus de contrôle et d'organisation mais d'assistance et de compensation. Dans le vide institutionnel qui caractérise l'époque, l'archevêque de Thessalonique défend les intérêts de la population contre les spéculations des notables ; le patriarche d'Alexandrie reçoit les réfugiés de Palestine, recense les 7 500 indigents de la ville et emprunte aux riches — dont les affaires semblent prospérer — dix *kentènarìa* d'or pour les nourrir, alors que le représentant de l'État, le patrice Nicétas, voudrait au contraire réquisitionner les biens de l'Église, sans doute pour des distributions de type annonaire. A Constantinople aussi, l'État renonce définitivement à son quasi-monopole sur l'approvisionnement en blé et de nouvelles pratiques s'instaurent, moins rigides et plus efficaces, fondées sur la décentralisation et l'initiative individuelle. Comme l'a montré P. Magdalino, la diminution de la capacité portuaire est compensée par la multiplication, sur le Bosphore, la Corne d'Or ou la Marmara, d'« échelles »

(*skalai*), petits débarcadères en bois qui appartiennent à des particuliers ou à des institutions pieuses. Les grandes citernes publiques, transformées en jardins, ont été remplacées par un très grand nombre de réservoirs aménagés par de petites communautés ou des familles. Ce nouveau modèle de fonctionnement économique ne conduit pas à l'autarcie, mais à l'établissement de réseaux diversifiés et de centres démultipliés : ces *oikoi* constantinopolitains ou thessaloniciens qui sont, dans les quartiers urbains, des organes à la fois de gestion économique et de redistribution sociale, remédiant à une pauvreté désormais conçue comme structurelle.

Disettes et régulation des prix — Avec ce nouveau système prend fin l'intervention massive de l'État. L'empereur n'intervient plus que ponctuellement pour limiter les hausses de prix ou remédier à d'assez rares disettes dues à des sièges ou à des conditions climatiques défavorables. Sous Constantin V, les produits abondent sur les marchés de Constantinople grâce à la politique fiscale du souverain, qui aurait contraint les paysans à vendre davantage en exigeant d'eux des impôts plus lourds et payés en numéraire. Les chroniqueurs ne parlent plus ensuite, pendant près de deux siècles, de famine grave, et vantent la vigilance économique de Théophile, qui parcourt systématiquement les marchés, examine la qualité des produits vendus et s'enquiert des provenances et des prix. Nous sommes dans cette économie de libre concurrence, surveillée plutôt que contrôlée, que décrit un peu plus tard le *Livre du Préfet*.

Les empereurs du X^e siècle ont évidemment des possibilités d'intervention bien moindre que leurs prédécesseurs du VI^e. Lorsque se produit, pendant l'hiver 927-928 une grande famine due à cent vingt jours consécutifs de gel, Romain Lécapène ne peut que donner l'exemple de la charité à l'égard des pauvres et prendre des dispositions pour éviter la dépossession des paysans propriétaires ; lorsqu'une pluie incessante provoque une autre catastrophe climatique en 1037, des processions s'organisent et Jean l'Orphanotrophe fait venir autant de blé qu'il peut des proches régions du Péloponnèse et d'Hellade. Mais il est toujours possible de peser sur les prix et de favoriser ou d'enrayer la spéculation. En 960, lors d'une disette qui fait monter les prix du blé et de l'orge (le premier se négocie à 4 *modioi* au *nomisma*, le second à 6), Joseph le Parakoimomène, en même temps qu'il envoie des gens rameuter les navires marchands « en Orient et en Occident », interdit aux petits marchands (*sitokapèloi*) de stocker le blé et de spéculer à la hausse ; trois ans plus tard, quand Constantinople commence à prendre parti en faveur de Nicéphore Phocas, le même ministre menace le peuple révolté de faire en sorte que le blé acheté pour un *nomisma* puisse tenir dans le pli du vêtement. Lors d'une disette due à des vents qui, au mois de mai, assèchent les champs et les vignes en Honoriade et en Paphlagonie, le peuple de la capitale reproche à l'empereur Nicéphore Phocas de ne pas intervenir efficacement, accuse son frère Léon d'avoir parti lié avec les spéculateurs (*sitokapèloi*) et rappelle l'exemple de Basile I^{er}, qui, voyant le peuple assombri et ayant appris que le blé se vendait à

2 *modioi* au *nomisma*, aurait réagi avec promptitude et mis sur le marché du blé à 12 *modioi* au *nomisma*.

Ces variations indiquent un prix moyen pour le X^e siècle et la première moitié du XI^e : non plus 30 *modioi* de 12,7 kg au *nomisma*, comme au temps où l'Égypte et l'Afrique faisaient encore partie de l'Empire, mais aux environs de 12 *modioi* ; elles suggèrent aussi une limite, beaucoup plus fluctuante, au-dessus de laquelle l'empereur est censé intervenir, s'il le peut, pour se procurer du blé et le faire vendre à prix public en freinant la spéculation. Dans la période suivante, le même système prévaut, mais son dérèglement vient des « dévaluations » monétaires et non plus seulement des variations du marché. C'est peut-être ce qui explique une tentative de reprise en main du marché du blé sous Michel VII (1071-1078).

Les boulangers et le pain — A Constantinople, où il n'est pas facile de moudre le grain et moins encore de cuire la pâte dans des fours sans contrevenir aux lois d'urbanisme, le boulanger reste l'intermédiaire nécessaire qu'il était au temps où les pains civiques étaient fabriqués dans 20 ou 21 boulangeries publiques et distribués quotidiennement sur les 107 *gradus* des quartiers. La corporation garde son importance même quand prend fin le quasi-monopole d'État sur l'approvisionnement en blé et que disparaît la distinction entre boulangeries publiques et boulangeries privées. Il continue d'exister un quartier des boulangers, les *Artopôleia/Artopratéia*, qui n'est pas très éloigné du port Julien et du seul grenier conservé, l'ancien *horreum Alexandrinum* devenu « grenier *tès Lamias* ». En ce point névralgique de l'alimentation urbaine, les sources évoquent l'existence d'institutions charitables et de distributions (non plus « annonaires » mais charitables) de pains à un grand nombre d'indigents.

Le Livre du Préfet (XVIII, 1-2) confirme qu'il n'existe plus de boulangeries publiques, mais explique comment est fixé le prix du pain, plus exactement son poids, car, par commodité comptable et pour tenir compte des rigidités du système monétaire, les fluctuations portent sur le poids du pain et non sur son prix. Le mécanisme décrit, qui est à peu près le même pour les marchands de vin et les pêcheurs-poissonniers, est le suivant. 1/ Les boulangers ou leurs représentants viennent régulièrement à la préfecture pour négocier avec le préfet le poids du pain en fonction du prix auquel ils ont acheté le blé (entendons, ici encore du poids de blé acheté au *nomisma*). 2/ Le prix ou le poids du pain doit tenir compte d'un bénéfice constant : 2 *miliarèsia* par *nomisma* = $1/6^e = 16,7\%$, pour les frais généraux, particulièrement lourds puisqu'il faut tenir compte d'une nombreuse main-d'œuvre, des bêtes et du combustible pour l'éclairage et le four ; 1 *kération* par *nomisma* = $1/24^e = 4,2\%$, comme bénéfice du patron boulanger lui-même, qui a le plus souvent un loyer à payer. 3/ Il reste à l'« adjoint du préfet » à contrôler, de boulangerie en boulangerie, l'application des décisions prises.

Bouchers et poissonniers — L'approvisionnement de Constantinople en viande est soit strictement régional (Thrace, Bithynie, Paphlagonie, Galatie), soit plus

lointain (plateau anatolien). Ainsi doivent sans doute se comprendre les articles du *Livre du Préfet* qui distinguent les troupeaux entiers (essentiellement de moutons) de grands propriétaires, venant de l'« extérieur » et conduits jusqu'à Nicomédie ou Constantinople par des accompagnateurs ou des marchands de bestiaux (*provatarioi* ou *provatemporoi*), et les quelques bêtes que les paysans de terroirs plus proches doivent pouvoir vendre eux-mêmes sur les marchés de la capitale sans en être empêchés. Il semble que les bouchers n'aient pas le droit d'aller au devant des troupeaux déjà en route vers la capitale, mais qu'ils soient en revanche incités à aller négocier l'achat des troupeaux au-delà du fleuve Sangarios, c'est-à-dire hors de la « région » de Constantinople, afin d'avoir la viande à meilleur compte en supprimant les intermédiaires. Quoi qu'il en soit, les bêtes doivent arriver sur pied aux marchés du Stratégion et du Tauros, afin que puisse s'exercer le contrôle préfectoral. Le préfet a, dans l'*Eisagôgè*, la mission générale de veiller à ce que la viande se vende au juste prix, mais le règlement préfectoral de 912 prévoit qu'il fixe le prix du mouton sur pied (plus exactement le nombre de moutons que les bouchers pourront acheter pour un *nomisma*, entre 6 et 10 d'après les sources), et assiste ensuite à l'abattage et au découpage des bêtes par les bouchers, qui prennent alors leur bénéfice en nature (les pieds, la tête et les viscères).

Le règlement préfectoral établit une séparation absolue entre les « bouchers », qui ne doivent commercialiser que la viande de bœuf et surtout de mouton, et les « marchands de viande de porc », dont on semble craindre qu'ils s'entendent avec les marchands de cochons venus de la proche région au lieu de conclure toutes leurs transactions au Tauros, au vu et au su du préfet. Ils ne sont du reste pas les seuls à être soupçonnés ; le sont aussi les bouchers, les maisons d'archontes et les épiciers des quartiers, qui avaient sans doute tendance à s'approvisionner directement en bêtes sur pieds ou en viande de porc fumée et salée, soit pour leur propre consommation, soit pour une revente bénéficiaire et plus ou moins spéculative en temps de disette.

Bien plus que la viande, le poisson dépend de conditions géographiques et climatiques régionales, mais aussi des techniques de pêche, que Byzance, en bonne tradition grecque et romaine, connaît à peu près toutes : viviers d'eau douce ou d'eau de mer exploités par centaines en milieu rural, pêche à la ligne ou à l'épervier (filet individuel) qui s'apparente au plaisir de la chasse et améliore l'ordinaire, pêche à filets mobiles qui suppose un bateau et plusieurs hommes, pêcheries à filets fixes (*madraques*) qui exige une équipe et des installations quasi permanentes. Ce dernier mode de pêche n'a certes pas été inventé à Constantinople, comme le pense Léon VI en légiférant à son sujet, mais s'adapte particulièrement bien au système écologique de la région constantinopolitaine.

Même si les pêcheurs ou des membres de leur famille commercialisaient souvent leurs prises, comme dans l'Istanbul d'aujourd'hui, aux débarcadères ou par vente ambulante, l'importance alimentaire du poisson conduisit la préfecture à réglementer la vente (par l'intermédiaire des poissonniers, groupés en corpora-

tion et en halles de vente). Les responsables de la corporation des poissonniers doivent se rendre, chaque matin à l'aube, à la préfecture pour annoncer le montant des prises de la nuit en « poissons blancs », afin que soit fixé autoritairement un prix auquel s'ajoute un « bénéfice », calculé assez curieusement en deux temps (1,4 % du prix au moment de l'achat aux pêcheurs, qui doit correspondre à des charges ou sportules diverses ; 8,3 % au moment de la revente aux halles, ce qui constitue une marge bénéficiaire tout à fait normale). Comme le montre une lettre de Jean Tzétzès, les consommateurs de Constantinople retiennent encore au XII^e siècle cette limitation du bénéfice à 1/12^e et dénoncent au préfet de pauvres marchands qui achètent aux pêcheurs 12 maquereaux au *follos* et en revendent dix (et non pas onze) au *follos*, faisant ainsi un bénéfice de 16,6 % (au lieu de 8,3 %).

Marchands de vin, taverniers, épiciers — Il y avait à Rome au IV^e siècle une *arca vinaria* et sans doute un double marché du vin, libre et étatisé ; une telle organisation n'est pas attestée à Constantinople, mais l'« édit d'Abydos » signale de fréquentes cargaisons de vin de Cilicie, pour lequel le tarif normal des sportules est abaissé. Dans le *Livre du préfet*, le prix du vin est contrôlé : à chaque arrivage, les chefs de la corporation des taverniers (*kapèloi*) négocient avec le préfet un prix de vente en fonction du prix d'achat, l'adjoint du préfet se chargeant, comme pour le pain, de mettre en conformité les « mesures », c'est-à-dire de vérifier dans les tavernes que la décision prise est répercutée en volume ou en poids pour une vente à prix fixe. Fréquentées par des désœuvrés et des mauvais garçons, les tavernes avaient mauvaise réputation : certains règlements d'urbanisme interdisaient les auvents et les banquettes extérieures qui leur permettaient de déborder sur la rue et d'offrir la « débauche » en spectacle, et cherchaient à limiter les heures d'ouverture pour éviter que les scènes de beuverie et les rixes ne se prolongent toute la nuit et que les fidèles ne soient détournés, le dimanche et aux jours de fêtes, de l'assistance à la messe matinale. Les canons conciliaires jugent nécessaire d'interdire aux clercs la fréquentation des *kapèleia*, mais ce sont pourtant les Vies des saints — et plus particulièrement de ces provocateurs que sont les « saints fous » (*saloi*) — qui décrivent avec le plus de réalisme la convivialité des tavernes constantinopolitaines du quartier des Artopoléa.

Le terme de *kapèlos* et ses composés ont un autre sens, tout aussi péjoratif, et désignent pour le stigmatiser le petit commerce de revente bénéficiaire. Cette pratique est jugée particulièrement honteuse lorsqu'il s'agit d'un *sitokapèlos* qui stocke le blé pour le revendre au prix fort en temps de disette, mais elle est généralement condamnée par les sources ecclésiastiques, qui l'assimilent à l'usure et à la spéculation. En bonne tradition romaine, les sources classent les commerçants en deux groupes : ceux qui vendent des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués, transformés ou importés de loin, et ceux qui, n'ajoutant aucun « travail » aux produits qu'ils commercialisent, sont mus par « le seul appât du gain ». Il existe pourtant, à Byzance comme partout, des « épicerie », dont le *Livre du préfet* donne la définition et souligne la spécificité économique : ce sont des

commerces de proximité, qui sont disséminés dans toute la ville « afin que les gens aient à portée de main ce qui est nécessaire pour vivre » (au contraire des autres commerces dont la concentration dans tel quartier ou telle rue est gage de haute spécialisation, de concurrence et de contrôle aisé), qui vendent au détail des produits très divers, avec des contraintes d'approvisionnement, de stockage et d'écoulement qui justifient une marge bénéficiaire élevée de $1/6 = 16,6\%$, mais qui ne doivent pas empiéter sur d'autres spécialités en vendant, par exemple, des produits de luxe réservés aux droguistes-parfumeurs. La frontière passe, nous dit-on, entre « ce qui sent mauvais et ce qui sent bon » ; le critère est l'usage par l'épicier de la grossière balance « romaine » à crochet (*kampana*) et non de la balance à trébuchet et double plateau (*zyga*), qui sert aux pesées plus subtiles du droguiste-parfumeur.

Séminaire : *Études sur le Livre des cérémonies (suite)*

A été poursuivie et achevée l'étude systématique du livre II du *De cerimoniis*, qui réunit, sans ordre apparent, un certain nombre de notes ou de documents qui n'entraient pas dans le plan rigoureux du livre I, mais que l'empereur Constantin VII Porphyrogénète jugeait néanmoins nécessaire de conserver.

II, 11-13 — Après les douze « grandes fêtes du Seigneur » analysées dans le plan systématique du livre I, il restait au compilateur à donner quelques indications sur certaines cérémonies comme l'adoration de la Croix (troisième semaine du Carême), au cours de laquelle deux des trois reliques de la vraie Croix conservées au Palais sont exposées à Sainte-Sophie et à la Néa, ou sur certains déplacements de l'empereur dans les églises de la capitale. La visite à la Vierge des Blachernes (chap. 13) méritait une attention particulière, car c'est l'un des textes qui évoquent de la façon la plus précise le plan complexe de ce sanctuaire, son iconographie très particulière et le rituel du bain, qui, à partir du VII^e siècle, a lieu à peu près chaque semaine.

II, 19-20 — La belle étude de Michael McCormick (*Eternal Victory*, 1986) a montré que de nombreux triomphes furent encore célébrés à l'époque byzantine selon un cérémonial rénové et christianisé qui comprend en principe trois étapes : l'*adventus principis* ou *reditus imperatoris* avec franchissement des murailles et cortège populaire, l'action de grâce à laquelle participent le patriarche et son clergé à Sainte-Sophie ou dans un autre lieu saint de Constantinople, et une parade suivie de courses à l'Hippodrome. Ces trois éléments, d'origine et de signification différentes, sont communs au triomphe et au couronnement, ce qui n'est pas surprenant (voir G. Dagron, *Empereur et prêtre*, 1996), et peuvent être dissociés ou modifiés à volonté. Chaque empereur a, en effet, la liberté d'adapter le cérémonial aux circonstances et de lui imposer sa marque en insistant davantage sur son aspect militaire, religieux ou populaire et en se référant implicitement ou explicitement à tel ou tel prestigieux prédécesseur (par exemple à Justinien I^{er}).

Aussi les deux chapitres du *De cerimoniis* traitant du sujet ne sont-ils pas exactement des modèles, mais plutôt des comptes rendus de célébrations précises et récentes : le premier à l'occasion de la victoire de Léon Phocas sur Abû'l Asa'ir et de la capture de ce dernier (956), le second à l'occasion d'un succès du stratège des Cibyrrhéotes, Basile Examiltès, ou, plus vraisemblablement, d'une victoire remportée par Jean Tzimiskès et Basile le Parakoimomène sur Nagâ al-Kâsâkî et Saif ad-Dawla (958 ou 959).

Le commentaire a surtout porté sur les points suivants. 1/ La reprise en 956 du rituel ancien de la *calcatio colli*, attesté lors de la victoire de Justinien II sur ses rivaux Apsimar et Léontios (705), puis lors de la victoire de Michel II sur l'usurpateur Thomas le Slave (823) ; les contemporains semblent avoir été frappés par cette cérémonie symbolique qui, cette fois, ne fut pas suivie de l'exécution du chef ennemi et qui est désormais associée à l'évocation du passé vétérotestamentaire (*Exode XV*, 1-21) et au chant de Psaumes (*Ps. LXXVI* ; *XC*, 13 : « Tu fouleras aux pieds le léopard et l'aspic, tu écraseras le lionceau et le dragon »). 2/ Le cérémonial ne pouvait se comprendre qu'en reprenant, à l'aide des récentes analyses de Cyril Mango, le problème du forum de Constantin et de la plateforme carrée de 8,35m de côté où montent l'empereur et le patriarche, et où doivent tenir non seulement la colonne et sa base, mais un oratoire Saint-Constantin qui n'a laissé aucune trace archéologique. 3/ La parade à l'Hippodrome, présentée comme une éventualité mais décrite avec minutie, a été l'occasion de s'intéresser au sort des prisonniers arabes.

II, 24-25 — Ces deux chapitres très suggestifs sur la promotion d'un ou d'une cubulaire ont permis une mise au point plus générale sur l'organisation de la Chambre de l'empereur et de l'impératrice et sur les dignités ou charges réservées aux eunuques.

II, 39 : *Sur le patriarche qui, autrefois, avait son propre préposite* — Le compilateur fait ici une simple remarque, qui lui est inspirée par la mention de *koubouklèsioi* escortant le patriarche dans le chapitre précédant et la découverte dans les archives d'un privilège (*asphaléia*) accordé par Héraclius au patriarche Sergios, qui assure au préposite de ce dernier le troisième rang tant qu'il sera diacre et le second s'il devient prêtre. Outre son intérêt pour l'étude de la composition du recueil, ce texte éclaire un aspect important de l'histoire institutionnelle : il montre que la fonction patriarcale s'est développée au VII^e siècle en étroit parallélisme avec la fonction impériale et que s'est posé dès cette époque le problème d'une contamination entre les degrés d'ordination et la hiérarchie aulique.

II, 46-48 — Ces chapitres proviennent certainement de la chancellerie et illustrent l'intérêt particulier que Constantin VII portait à la diplomatie. Le premier donne, sans aucun ordre, une liste de titres ou de qualificatifs dont doit user l'empereur en s'adressant aux « chefs et nobles des nations étrangères ». On y

reconnaît certaines désignations en usage (*exousiokratôr, archôn, rex...*), des adjectifs tirés de la titulature des dignitaires du Bas-Empire mais qui ont perdu leur valeur classificatoire (*mégaloopréstatos, endoxotatos...*), des titres byzantins qui, en même temps qu'ils honorent des souverains étrangers, les incluent dans le système impérial (*doux, stratègos...*), enfin, un certain nombre de termes rhétoriques, parfois puisés dans le vocabulaire homérique (*hègètôr, koiranos...*).

Viennent ensuite quelques formules de salutation prononcées par des ambassadeurs étrangers (entendons imposées par le protocole et données en traduction par les interprètes), lorsqu'ils sont introduits pour la première fois, habituellement à la Magnaure, en présence de l'empereur, et la réponse faite par le logothète du drome au nom de l'empereur, que sa dignité condamne au silence. Il s'agit d'une phase du cérémonial fort bien décrite dans d'autres chapitres du *De cerimoniis* (I, 89 pour le VI^e siècle ; II, 15 pour le X^e siècle) et dans certains récits d'ambassades arabes. Le document ne nous donne ici que les salutations posant de délicats problèmes diplomatiques : celles des envoyés de l'ancienne Rome, qui s'expriment au nom du pape et du *princeps*, celles des envoyés de la Bulgarie christianisée, dont le tsar, qualifié d'« archonte », est désigné d'abord comme « petit-fils » puis « fils spirituel » de l'empereur (« changement de nom » qui pose un problème chronologique et a fait couler beaucoup d'encre), enfin celles des ambassadeurs syriens représentant l'Émir des Croyants (le calife de Bagdad), mais aussi d'« émirs en chef » d'Égypte, de Perse ou du Chorasane, reconnus politiquement indépendants de Bagdad et souvent schismatiques. Nous sommes à une époque où la politique extérieure de Byzance cherche à tirer profit de l'éclatement de l'Islam.

Le dernier chapitre, le plus riche et le plus difficile, nous fait passer d'un choix de formules orales à un inventaire systématique des suscriptions de lettres impériales avec mention du poids de la bulle d'or servant de sceau. L'importance de ce document tient à la quasi-absence de *basilika grammata* ou *kéleuseis* conservés avant la fin du XI^e siècle (voir à ce sujet les récentes études de O. Kresten et A. E. Müller), mais aussi à une désignation des pouvoirs locaux, notamment dans les Balkans et le Caucase, beaucoup plus précise que celle que nous trouvons dans le *De administrando imperio* du même Constantin Porphyrogénète.

Plusieurs collègues sont intervenus pour rendre compte de cette complexité et élucider les problèmes de géographie historique posés par ce texte : M. Jean-Marie Martin pour l'Italie, Mme Bernadette Martin-Hisard pour la Géorgie, M. Constantin Zuckerman pour le reste du Caucase, Mme Élisabeth Malamut pour les principautés dalmates, serbes et croates.

II, 51 : *Ce qu'il faut observer lorsque l'empereur veut aller sur un char inspecter les greniers du Stratègion* — Les commentateurs ont depuis longtemps remarqué que ce chapitre est de rédaction ancienne : les ordres sont encore donnés en latin, les dignités et fonctions sont celles de l'époque de Justinien et le préfet du prétoire d'Orient apparaît comme le chef incontesté de l'administration, la

topographie est celle de l'ancien Palais de Daphné et de ses abords. En rapprochant ce texte des extraits sûrement attribuables à Pierre le Patrice (I, 84-95), on constate bon nombre d'analogies formelles ou syntaxiques et des parallèles institutionnels frappants. On supposera donc que le compilateur, après avoir mis en appendice au livre I certains passages de Pierre le Patrice qui lui semblaient correspondre à peu près à son plan initial (promotions, ambassades, proclamation d'empereur), a rejeté le protocole d'une visite des greniers, sujet qui lui paraissait sans doute trop marginal ou trivial, dans le fourre-tout qu'est, de son aveu même, le livre II.

Il fallait replacer le déroulement du cérémonial dans la topographie du Palais d'alors, comme avait tenté de le faire R. Guiland, et marquer les étapes d'un déplacement dont la solennité tient à l'importance du ravitaillement en blé et des distributions annonaires dans une population qui, avant la peste de 541-542, dépasse sans doute 500 000 habitants. L'empereur prend grand soin de vérifier régulièrement ou occasionnellement que les stocks des greniers publics correspondent aux bordereaux de livraison — autrement dit qu'il n'y a pas eu de détournement ou de fraude comptable — et que le blé conservé reste comestible. Une disette, comme le note un voyageur chinois, risque de provoquer une émeute et une crise politique. Un texte de plus d'un siècle antérieur à notre chapitre, mais qui en est une vivante illustration, montre précisément Théodose II, « organisant une procession aux greniers publics » en 431, en pleine disette, et fort mal accueilli par le peuple de la capitale.

Plusieurs études récentes permettent d'évaluer le montant annuel des livraisons de blé d'Égypte sous Justinien (8 millions d'artabes de blé, soit 24 millions de *modioi* = 163 000 tonnes), les besoins de stockage et la dimension des greniers construits dans la capitale ou à proximité (celui de l'île de Ténédos, où était déchargé le grain si un vent contraire empêchait les bateaux de franchir le détroit d'Abydos, mesurait 87 × 28 m et s'élevait, selon Procope, « à une hauteur indicible »). Le nombre et la hauteur des silos de chaque grenier rendent nécessaires la présence, au côté de l'empereur venu vérifier les stocks, d'un bon géomètre baptisé « architecte », capable de calculer le volume de blé conservé.

Il est intéressant de noter que notre chapitre n'associe le préfet de la ville à la visite des greniers publics que comme un dignitaire parmi d'autres et que le préfet du prétoire d'Orient fait figure de seul responsable.

PUBLICATIONS

— « Théophanô, les Saints-Apôtres et l'église de Tous-les-Saints », dans *Symmeikta* 9 (Mélanges à la mémoire de D. A. Zakythènos), 1994 (paru en 1995), p. 201-218.

— *Empereur et prêtre. Étude sur le « Césaropapisme » byzantin*, Paris, 1996, 435 p.

MISSIONS ET CONFÉRENCES

24-25 novembre 1995, Paris, Fondation Hugot du Collège de France, organisation, avec Mme Joëlle Beaucamp, d'une table ronde sur « la transmission du patrimoine au Moyen Âge ».

28-30 mars 1996, Fondation nationale pour la Recherche, Athènes, communication au colloque « Byzance en guerre ».

25-26 avril 1996, Université d'Aix-Marseille, conférence sur « Royauté et sacerdoce », séminaire sur « Constantinople mégapole ».

6-11 mai 1996, École française de Rome, communication au colloque « les Mégapoles ».

14-26 mai 1996, invitation de l'Académie des Sciences de Russie (Moscou, Saint-Pétersbourg).

16-17 juin 1996, Frankfurt-am-Main, mission d'évaluation au Max-Planck Institut für europäische Rechtsgeschichte.

18-24 août 1996, XIX^e Congrès international des Études byzantines, responsabilité du thème « Contemporary Image and Influence of Byzantium ».

CENTRE D'HISTOIRE ET CIVILISATION DE BYZANCE

Chercheurs étrangers ayant effectué un séjour d'étude dans notre Centre :

— Mme Nino Aptsiauri, Maître de Conférences à l'Université de Tbilisi, a bénéficié pendant trois mois (du 1^{er} janvier au 31 mars 1996) d'un contrat de Chercheur Associé au CNRS pour des recherches sur les sources arméno-géorgiennes relatives à la christianisation de la Géorgie orientale (sous la direction de M. Jean-Pierre Mahé, Directeur d'études à l'EPHE, IV^e Section).

— M. Alexis Mouraviev, de l'Académie des Sciences de Russie, qui bénéficiait également d'un poste de Chercheur associé au CNRS, a été accueilli pendant six mois dans notre Centre (du 1^{er} février au 31 juillet 1996) pour des recherches sur « la légende de Julien l'Apostat et l'Orient byzantin ».

— M. Alexandre Aibabin, Professeur à l'Université de Simféropol (Crimée) et Directeur de l'Institut d'Études orientales de l'Académie des Sciences d'Ukraine, a effectué son troisième séjour dans notre Centre (du 1^{er} avril au 31 juillet 1996) dans le cadre des contrats triennaux d'invitation de la Direction Générale des Enseignements Supérieurs. Il y a poursuivi ses travaux sur « la géographie historique et le peuplement de la Crimée du IV^e au IX^e siècle », avec la collaboration de M. Jean-Pierre Sodini (Université de Paris I), M. Michel Kazanski (CNRS) et M. Constantin Zuckerman (Collège de France),

— Mlle Marina Detoraki, de nationalité grecque, occupe depuis le 1^{er} novembre 1995 un poste de préparateur temporaire attaché à la Chaire d'Histoire et Civilisation du monde byzantin.

Principales publications du Centre :

— Catherine Saliou, *Le traité d'urbanisme de Julien d'Ascalon (VI^e siècle)*, Travaux et Mémoires du Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance, Monographie 8, Paris 1996.

— Paul Magdalino, *Constantinople médiévale, Études sur l'évolution des structures urbaines*, Travaux et Mémoires du Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance, Monographie 9, Paris 1996.

— *Actes d'Iviron IV*, Archives de l'Athos XIX, par J. Lefort, N. Oikonomidès, D. Papachryssanthou, V. Kravari, avec la collaboration de H. Métrévéli, Paris 1995.

— R. Hodges et D. Whitehouse, *Mahomet, Charlemagne et les origines de l'Europe*, trad. C. Morrisson avec la collaboration de J. Lefort et J.-P. Sodini, Réalités byzantines 5, Paris 1996.