



EDITO - BONUM VINUM LAETIFICAT COR HOMINIS

08 Octobre 2019

Amis des Classiques, trinquons !

Rouge comme le sang, le vin est peut-être le lien le plus évident qui nous rattache à l'Antiquité. Certes le vin antique était différent du nôtre, du point de vue du goût et de la fabrication, mais chaque fois qu'il est présent à table c'est comme si l'Antiquité s'invitait symboliquement, secrètement à nos côtés. Noir, rouge, rosé, liquoreux, à l'eau de mer ou miellé, le vin antique, bu coupé d'eau, accompagnait toutes les occasions, des banquets fastueux aux chantiers laborieux, le grand cuisinier Apicius proposant même un « vin miellé aux épices qui se conserve éternellement et dont les voyageurs peuvent disposer en route ». Au début du *Banquet* de Platon, comme pour tous les banquets, les convives décident du sujet de la conversation et du degré d'eau à verser dans le vin, en fonction du sérieux du débat.

Admirable civilisation qui a su joindre le vin à la sagesse!

Ce mois-ci amis des classiques, laissons la place à l'ivresse et à la sagesse antique. Écoutons Jean-Pierre Vernant nous parler de Dionysos revisité, regardons les couleurs du vin chatoyer sous le regard limpide d'Andrea Marcolongo; mais d'abord laissons la parole au divin inventeur du vin, Dionysos :

« C'est l'ambrosie et le nectar de Zeus mon père que tu enfantes, Ampélos. Apollon possède deux plantes qui lui sont chères; mais il ne mange pas le fruit du laurier ni ne se désaltère à sa hyacinthe. L'épi n'engendre aucune douce boisson. Pardonne-moi, Déméter : moi, j'offre aux mortels une nourriture et pas seulement un breuvage !¹ »

Amis des Classiques, trinquons, trinquons à l'amitié du latin et du grec !

¹ Nonnos de Panopolis, *Les Dionysiaques*, texte établi et traduit par Francis Vian et Pierre Chuvin, CUF, Les Belles Lettres, 2006.

Tags :

[édito](#)
