

**NUMÉRO 1**

# **LES CARNETS DU NIL**











Publication de l'Association Égyptologique de Gironde



**Avril 2002 - 2€**



# SOMMAIRE

	Peinture sur soie .....	P.4
	Des musées insolites.....	P.5
	Voyage à Louxor .....	P.6
	Le vin et la vigne .....	P.7
	Sur la toile.....	P.9
	B.D .....	P.10-11
	Cette Égypte qui nous entoure .....	P.12
	Glossaire.....	P.13
	Recettes.....	P.14
	Mots croisés.....	P.15

**Directeur de la publication:** Robert Vergnieux  
**Rédacteur coordinateur:** Laurent Andraud  
**Conception de la maquette:** Vincent Lalanne  
**Impression:** STIG - PESSAC  
**N° ISSN:** en cours d'attribution

**Ont collaboré à ce numéro:** Danielle Afifi, Sarah Baruche, Alain Barutel, Thomas Boraud, Jean Briat, Sylvie Griffon, Bernard Lalanne, Michel Praneuf, Jacques Zacharie.



Linteau de Sésostris I<sup>er</sup> (Musée du Louvre)

## EDITORIAL

Égyptomanie, égyptomania... l'Égypte envahit les médias. Dès que l'on évoque le pays des pharaons les yeux s'éclairent, les oreilles se dressent et deviennent attentives. Cet attrait, sans cesse renouvelé n'est pas nouveau. Les étranges monuments de la vallée du Nil et ceux qui les ont érigés ont toujours capté l'attention de l'homme, depuis les premiers touristes de l'antiquité, aux plus éclairés des égyptologues en passant par les nombreux amateurs et passionnés.

Récemment un ouvrage de R. Caratini s'attaquait à cet amour de l'Égypte en enfourchant la thèse de l'usurpation sur le thème «l'Égypte ancienne n'est pas ce que l'on cherche à vous faire croire».

Certes les égyptiens anciens n'étaient pas des êtres surhumains... Cependant, l'enthousiasme populaire accorde au crédit des anciens égyptiens, à tort, des savoir-faire aujourd'hui disparus. Ce n'est pas une raison pour publier un livre qui ne soit ni du journalisme ni un travail d'égyptologue et dont l'argumentaire repose sur une quantité d'erreurs et de mauvaises compréhensions des faits. Cet ouvrage est à classer dans les inutiles car les informations qu'il contient sont en grande partie fautives. Il est dommage de polémiquer sur le fait que le récit du règne tel pharaon ait été enjolivé ou bien que les technologies égyptiennes sont assez rudimentaires, ce qui est parfaitement vrai.

L'Égypte fait rêver, mais le plus fabuleux est que les hommes qui vivaient le long des berges du Nil étaient profondément humains. Comme nous, ils s'accommodaient de leur grandeur et de leur faiblesse. Certains notables puisaient abondamment dans les caisses de l'Etat alors, qu'à deux pas de là, d'autres se demandaient comment faire pour que le «monde se taise de son mal».

Laissons tomber ces fausses querelles qui font vivre ceux qui les alimentent et cherchons plutôt à parcourir les méandres de cette civilisation. Elle nous semble parfois très loin, inaccessible car ses racines sont ancrées dans la préhistoire alors que sa statuaire, ses peintures, ses bas reliefs nous enchantent, et parlent immédiatement aux sens. Quelle sensation agréable de laisser son regard parcourir les scènes de moissons ou de banquets des tombes thébaines. Quelle fascination de voir revivre ces femmes et ces hommes devant nos yeux !

Nous espérons que ce numéro 1 des «Carnets du Nil» contribuera à approfondir ce monde fascinant de l'Égypte Ancienne.



Robert Vergnieux  
Vice-Président Fondateur





## YVETTE BART, PEINTRE SUR SOIE



Détail d'une scène de chasse dans les marais

La cinquantaine calme, sans doute avez-vous déjà croisé, en haut des marches du cinéma Jean Eustache à Pessac, Madame Yvette Bart qui accueille avec une extrême gentillesse les spectateurs et les guide vers les salles de projection. Mais savez-vous que dans la journée, quand Yvette est à son domicile, elle s'adonne à sa passion. Face à la fenêtre pour bénéficier de toute la lumière nécessaire à son art, elle réalise des peintures sur soie.

L'Égypte a toujours attiré Yvette Bart. Étudiante en histoire de l'art, cette antique civilisation l'a séduite dès l'université. Cet attrait est renforcé lorsqu'elle découvre, lors d'un premier voyage en Égypte, les trésors de la vallée du Nil. La couleur égyptienne, par ses grands aplats de pigments, la comble de ravissement puisqu'à cette époque elle se sent aussi très attirée par l'œuvre de Picasso et la peinture abstraite.

Avec une licence d'histoire de l'art en poche, sa situation d'épouse et de mère, comme beaucoup de femmes, l'éloigne de toute activité professionnelle.

Il lui faudra attendre qu'un artiste peintre de renom, rencontré à Nice, s'intéresse à son cas et l'incite à prendre les pinceaux pour enfin s'adonner à ce qu'elle a toujours aimé. Le tra-

vail sur soie permet à Yvette Bart d'assouvir enfin ses aspirations. Elle sélectionne des motifs parmi l'immense corpus des scènes égyptiennes et les reproduit d'une main sûre sur la toile de soie tendue. Elle exécute certains thèmes, suite à des demandes faites par des amis. La qualité de travail ne fait pas de doute. Lorsqu'elle met en vente ses œuvres dans la boutique du musée du Louvre, elles disparaissent avant la fin de la journée !

La voix d'Yvette Bart trahit, quand elle évoque son parcours, une petite pointe de regrets de n'avoir pu continuer ses études d'histoire de l'art. Elle aurait volontiers consacré une carrière à faire des recherches sur le «bleu égyptien».



Reproduction d'un pectoral de Sésostris III sur carré de soie

Mais, sans s'attarder sur le passé, c'est bien vers l'avenir que tend son travail. De nouvelles œuvres sont en préparation, elles seront la synthèse de ses passions, mêlant sur une même soie, peinture abstraite et motifs égyptiens. Nous attendons avec impatience d'en voir les premières ébauches.



Robert Vergnieux



## MUSÉES



Toulouse, Musée Georges Labit

Ouvert tous les jours de 10h à 17h  
sauf mardi et jours fériés



Laurent Andraud



Le Caire, Musée Mahmoud Khalil

Ouvert tous les jours de 10h à 18h, sauf le lundi  
KHALIL MUSEUM,  
rue El Giza, quartier Dokki (entre le Sheraton et le zoo)



Alain Barutel

Ne le cherchez pas dans les guides classiques, il n'y est pas fait mention et pourtant il mérite le détour.

C'est dans la belle résidence de Mahmoud Khalil, ancien ministre et Président du Sénat, décédé en 1953, qu'est présentée une très riche collection d'objets d'art, de peintures et de sculptures.

Sur trois étages de la bâtisse du début du siècle, on trouve des Van Gogh, Gauguin, Delacroix, Degas, des sculptures de Rodin, des porcelaines de Chine...

La visite se fait dans des conditions optimales car ce musée est peu connu et donc peu visité. Il faut environ 1 heure 30 à 2 heures pour en faire le tour en prenant son temps. Il n'existe ni catalogue ni carte postale. Ce musée est ouvert depuis 1995.





## VOYAGE À LOUXOR



Le lac sacré du temple de Karnak

Peu de touristes ont eu le loisir, comme nous, d'effectuer ce voyage exceptionnel, loin des circuits classiques des voyageurs connus, dans un dépaysement total près de l'Égypte d'aujourd'hui et de sa grandeur des temps pharaoniques.

Nous avons passé une journée entière dans l'immense temple d'Amon à Karnak pour admirer les fabuleuses colonnes de la salle hypostyle, l'obélisque d'Hatchepsout et le grand lac sacré. Nous avons aussi découvert l'axe nord-sud peu visité, avec à ses deux extrémités, le temple de Khonsou et celui de Ptah où nous attendait dans l'obscurité, l'inquiétante statue de Sekhmet, son épouse. Cette longue et passionnante visite s'est terminée dans le jardin de plein air où se trouvent la chapelle rouge d'Hatchepsout et surtout celle de Sésostris I<sup>er</sup>.

Ce temps laissé au plaisir d'admirer, d'étudier, que ce soit au musée ou aux temples de Louxor, Dendérah, Deir-El-Bahari ou Médinet-Habou, a été certainement un atout précieux. Ainsi, dans le musée nous avons pu nous attarder à loisir devant la merveilleuse statue de Thoutmosis III dont le grain si fin semble reproduire la texture même de la chair.

Se prélasser sur la terrasse de l'hôtel Saint Joseph et sur celle de l'hôtel Aménophis

III, sur l'autre rive au milieu des palmiers et des champs cultivés ou prendre le thé dans une maison de Cheikh-Abd-El-Gournah ont été aussi des moments inoubliables.

Il serait impardonnable de ne pas rappeler la visite privilégiée et si riche d'enseignements que nous avons faites au Ramesseum, sous la conduite passionnante de Christian Leblanc qui nous a exposé les problèmes liés à la reconstitution de l'immense colosse de Ramsès II, aujourd'hui brisé en une centaine de morceaux. Impardonnable aussi d'oublier la visite de nombreuses tombes dont celle de Néfertari aux stupéfiantes peintures ou les touchantes scènes intimes de la tombe de l'artisan Inherkhaou à Deir-El-Médineh.



Le bélier d'Amon guête les visiteurs

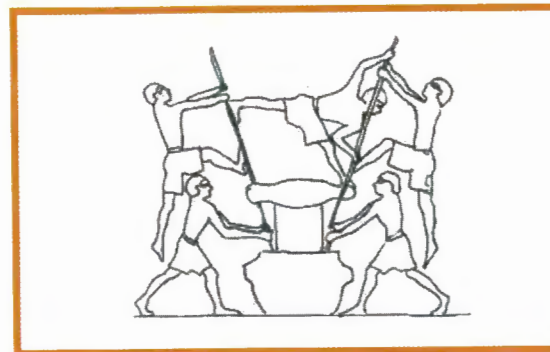
En somme un voyage réussi dans l'ambiance chaleureuse d'un groupe sympathique où chacun a eu le désir de partager les joies éprouvées.



## LE VIN ET LA VIGNE À L'ÉPOQUE PHARAONIQUE



Conférence de Mr. Pierre Tallet - juin 2001



### Les débuts de la viticulture en Égypte

C'est en Crète que se trouvent les plus anciens vignobles mentionnés dans le bassin méditerranéen. Homère célèbre dans «l'Odyssée» les vins Crétois : «Il y avait des Pithoi (jarres) d'un vieux vin suave à boire». Quantité de ces jarres furent découvertes dans le palais de Minos à Cnossos. Les nombreux contacts commerciaux établis entre les pays du nord de la Méditerranée, du pourtour de la Mer Noire et du sud de la Mer Caspienne avec les premiers Égyptiens, attestent de l'apparition de la viticulture en Égypte dès le IV<sup>e</sup> millénaire avant notre ère dans le delta du Nil. Sept cents jarres d'origine palestinienne, datant des I<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> dynasties, ont été découvertes à Abydos et Saqqarah. Elles portent un bouchon scellé avec indication de l'origine et mentionnent pour la première fois le mot vin (𓆎𓅓𓏏𓏏) associé au nom du roi Den (I<sup>er</sup> dynastie).

D'autres documents comportent des marquages mentionnant un vignoble royal accolé au nom d'Adjib (I<sup>er</sup> dynastie), puis les scellements des jarres deviennent plus détaillés sous le règne de Khasekhemoui (II<sup>e</sup> dynastie). Sous le règne de Djoser (III<sup>e</sup> dynastie), le développement de l'art funéraire dans les mastabas et les premières grandes tombes décorées, fournissent des informations encore

plus intéressantes sur le vin et sa fabrication. À la fin de l'Ancien Empire et au Moyen Empire, on peut dire que les Égyptiens possédaient la maîtrise de la fabrication du vin et que la vigne était implantée un peu partout en Égypte. Cette boisson demeurait l'apanage d'une élite, la bière étant fabriquée dans le cadre d'une économie domestique et utilisée par l'état pharaonique pour rétribuer ses ouvriers.

### Des appellations contrôlées

C'est au Nouvel Empire que le vignoble atteint son apogée. La vigne est désignée sous le nom de «*ḫr.t*» (𓆎𓅓𓏏𓏏). À cette époque, l'attention que l'on porte à la vigne et au vin transparaît dans le marquage extrêmement précis des jarres. À la période ramesside sont précisés la date de production, la qualité du produit «bon» (*ḫr.t*), «sucré» (*ndm*), et le nom du domaine. Vers le milieu de la XVIII<sup>e</sup> dynastie, cet étiquetage se développe et fournit un ensemble d'informations sans précédent sur l'extension de la viticulture en Égypte, permettant de tracer la carte du vignoble et de connaître les techniques de vinification qui avaient cours à cette époque.

Les nombreuses campagnes en Asie ont donné lieu à la déportation en Égypte de milliers de personnes parmi lesquelles se trouvaient des vigneronniers du pays de Canaan et de Chypre. Ils ont apporté leur savoir-faire leur vocabulaire : des mots sémitiques apparaissent dans la langue. Sous Akhenaton, 1/6 des vigneronniers est asiatique et, sous Ramsès II, la proportion passe à 1/3, ce qui prouve l'importance de ce phénomène.

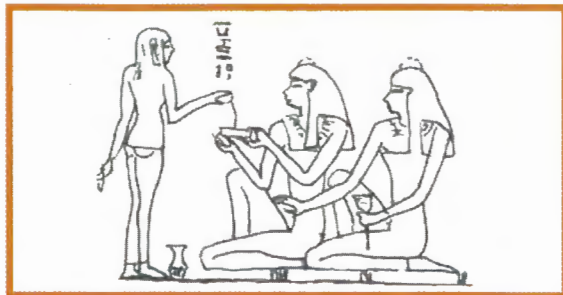
À cette époque se manifeste une volonté d'implanter la vigne dans les régions «marginales» de l'Empire et plus spécialement les oasis éloignées de la vallée du Nil (Kharga, Dakhla...) où se développe une véritable monoculture. Cette activité se retrouve dans les marches du Delta (région de Tcharou), en Nubie et



au pays de Koush. Plus au sud vers Soleb, le roi Taharqa (XXV<sup>e</sup> dynastie), essaie d'acclimater la vigne et choisit ses vigneron parmi les asiatiques de Syro-Palestine. En dehors de ces régions extrêmes, la vigne est largement répandue à travers l'Égypte, mais c'est bien dans le Delta que se trouvent les 3/4 des vignobles égyptiens qui produisent ce que l'on appelle «le vin du nord» (*jrp-mhwj*).

**Techniques de vinification**

La vigne est cultivée sous forme de treille soutenue par des sortes de piquets fourchus (𓆎). Cette technique de culture assure aux grappes de raisin une efficace protection contre la chaleur et les oiseaux. Lorsque le raisin est mûr, les vendangeurs recueillent les grappes et les placent dans des paniers qui sont portés au pressoir sous la conduite d'un contremaître. Le raisin est foulé au pied dans des



Un texte religieux qualifie le raisin de «pupille de l'œil d'Horus», dont les larmes donnent le jus.

Comme toutes les boissons fermentées dans l'Antiquité, l'usage en est d'abord religieux. Une scène d'offrande de vin est figurée à Abou Simbel : l'abondance du liquide paraît être en rapport avec la bienfaisante montée du Nil. Comme si le cru dépendait de la crue...

Concernant la conservation, les conditions sont assez mauvaises en Égypte, en particulier à cause de la chaleur, mais il semble que le vin était quand même conservé pendant des périodes parfois assez longues. La documentation semble indiquer une durée de conservation de 2 à 5 ans. Cependant, on prétend que le vin consommé aux funérailles de Toutankhamon aurait eu 30 ans d'âge.

La boisson habituelle des Égyptiens est la bière. Le vin, produit de luxe est réservé à une élite. Toutefois, au Nouvel Empire, il devient accessible à une plus large population qui le consomme volontiers dans les banquets et les fêtes. On peut aussi le goûter dans les «maisons de bière», ces tavernes où l'on sert des produits alcoolisés en tout genre et qui sont souvent des lieux de débauche. Le papyrus érotique de Turin figure une scène d'ivresse où des personnages grotesques se livrent à une orgie dont ils ne sortent pas forcément indemnes. On est loin de l'usage cultuel de ce nectar divin.

Avec Pierre Tallet, nous avons découvert que, bien avant les Bordelais, et avant le poète viticulteur Ausone, il y a près de 5000 ans, les Égyptiens aussi appréciaient le vin et savaient produire des crus certainement savoureux.

 Sylvie Griffon  
Michel Praneuf



**OSIRISNET**



Page de présentation du site OsirisNet  
(<http://www.osirisnet.net>)

Voici à nouveau un site consacré aux tombes égyptiennes. L'auteur du site est Thierry Benderitter. Ce médecin est un «vieux» égyptologue amateur qui a participé notamment à l'élaboration du CD-ROM «l'Égypte des pharaons» et collabore avec le webzine «Papyrus Express» et la revue «Égypte et Orient».

Pour *OsirisNet*, il a obtenu l'accord de l'éditeur Jacques Livet, qui publie ses photos sous forme de cahiers de diapositives. Ainsi photos et commentaires du site sont extraits de la série «tombes et mastabas de l'Égypte ancienne». L'analyse de chaque tombe est donc le résumé de spécialistes tels que Jean-Claude Goyon, Sydney Aufrère, Christian Leblanc, Roland Tefnin, etc...

La page d'accueil donne accès à plusieurs sections classées dans l'ordre suivant : tombes royales, tombes des nobles, tombes des artisans, tombes ptolémaïques et romaines, tombes amarniennes, tombes du Moyen Empire et mastabas de l'Ancien Empire. Pour l'instant une vingtaine de tombes appartenant aux trois premières catégories sont proposées.

Cependant le site étant régulièrement mis à jour, de nouvelles tombes seront probablement mises en ligne entre la rédaction de cette rubrique et la publication du bulletin. Chaque tombe est présentée de la même façon : localisation, aspect général, brève présentation du ou des occupants, généralités et particularités des décors. Chaque section est accompagnée de très nombreux liens hypertextes vers des photos ou d'autres pages web. Ces commentaires s'adressent à l'amateur éclairé désireux d'en savoir plus sur telle ou telle sépulture et son propriétaire. Sur un plan plus général l'iconographie est d'excellente qualité, la mise en page est aérée et agréable à lire. Par contre on peut regretter l'absence de véritable bibliographie sur les sujets traités, l'auteur se rapportant uniquement aux cahiers de diapositives de Jacques Livet.



Page d'ACCUEIL du site OSIRISNET

On trouve aussi sur ce site une page de dépêches concernant l'égyptologie régulièrement mise à jour ainsi que les inévitables liens vers d'autres sites web consacrés à l'Égypte ancienne.

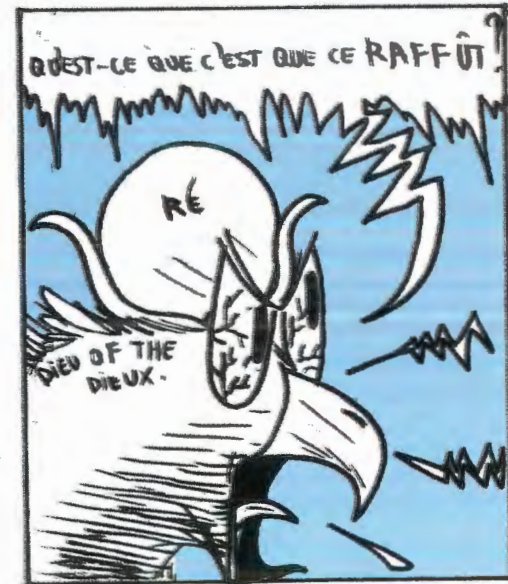
En résumé, un excellent site réalisé par un passionné averti, à partir de données tout ce qu'il y a de plus sérieuses.

 Thomas Boraud





# ODIEUX DIEUX !!!



à suivre...





# CETTE EGYPTÉ QUI NOUS ENTOURE



La «Malédiction des Pharaons», vous connaissez ? Désavouée par les uns, crédible pour les autres, cette expression semble pourtant bien traduire une réalité. Attention, il ne s'agit point là d'une quelconque magie ou d'une puissance surnaturelle, mais plutôt d'une influence artistique qui a su imposer sa grandeur et traduire son émotion.

Puissance, modernisme, démesure, naïveté, autant de mots qui expriment cette force créatrice à la source de toute inspiration de l'«homme moderne».

L'Égypte pharaonique n'est plus, mais elle a légué à la postérité ce je-ne-sais-quoi d'intemporel qui reste gravé dans la mémoire collective et que l'on retrouve dans les endroits les plus divers et insolites de la planète.

Oui, je l'affirme, il existe bel et bien une malédiction !



Foire des Quinconces à Bordeaux



Une baignoire digne de la reine Cléopâtre

Baignoire en marbre rose, murs décorés de fresques dignes des plus belles tombes thébaines, vase grec ancien, cette salle de bain hors du commun dénote, de la part de ses propriétaires, un goût prononcé pour l'Égypte antique.

Mais ne vous y fiez pas ! Nous sommes bien loin des luxueux hôtels du Caire, de Louxor ou même de la Terre des Pharaons.

En effet, cette magnifique pièce fait partie d'une somptueuse villa construite en 1940 qui domine la célèbre Baie de Hong Kong.



# GLOSSAIRE & CARTE



Carte d'Égypte avec localisation des lieux cités dans ce numéro des «Carnets du Nil»

**Amarnien** : Désigne le règne du pharaon Amenhotep IV (Akhénaton).

**Copte** : Désigne les chrétiens d'Égypte.

**Linteau** : Partie supérieure d'une porte.

**Mastaba** : Tombeau égyptien composé de deux parties séparées: le caveau situé au fond d'un puits; la chapelle située à la partie supérieure.

**Oushebti** : Statuettes funéraires qui étaient placées dans la tombe du mort. Ces statuettes étaient chargées d'effectuer les travaux dans les champs d'Osiris à la place du mort.

**Ptolémaïque** : Désigne les derniers siècles de l'histoire égyptienne (323 à 32 av. J. C.).

**Salle Hypostyle** : Salle d'un temple égyptien caractérisée par la présence de nombreuses colonnes pour soutenir la toiture.

**Sémitique** : Caractérise certaines langues et cultures du proche et moyen orient.



Mastaba de Mérérouka - chapelle intérieure- (Ancien Empire)





# OM ALI



DESSERT POUR 5/6 PERSONNES

## Ingrédients

- 100 g de pain azyme (marque Albert Ménès ou similaire)
- 150 g de fruits secs concassés non salés (amandes effilées, noisettes, cerneaux de noix, pistaches...)
- 60 g de raisins secs
- 3/4 litre de lait
- 1/4 litre de crème fraîche liquide
- 75 g de sucre en poudre
- Noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre



## Recette

- Concasser le pain azyme avec les doigts et le mettre dans un plat à four
- Répartir tous les fruits secs concassés et les raisins préalablement gonflés dans de l'eau chaude
- Mettre une couche régulière de noix de coco râpée par-dessus
- Dans une casserole mettre le lait, la crème fraîche, le sucre, la fleur d'oranger et la cannelle - mélanger - porter à ébullition tout en remuant
- Verser doucement et régulièrement cette préparation sur le contenu du plat
- Mettre le plat dans un four chaud pendant 10 minutes à 220°, puis le passer sous le grill pendant 2 à 3 minutes pour que le dessus devienne très croustillant
- Servir chaud immédiatement



Danielle Afifi



## HORIZONTALEMENT

1. Symbole chimique - Placés
2. En Syrie - En lâcher pour s'élever
3. Préfixe - Enveloppée par le 7<sup>e</sup> art
4. Fonction de ministre égyptien
5. Dépourvu
6. Aspics - Dieu
7. Tentât - Cubes
8. Du béton à la clé - Dieu de l'air
9. Nœud d'Isis - Roi de la V<sup>e</sup> dynastie
10. Ceux de Rê sont stables - Liées

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1			■		■		■			
2	■					■				
3			■							
4								■		■
5	■		■						■	
6								■		
7		■					■			
8				■					■	
9	■				■					
10				■						■

## VERTICALEMENT.

- I. Quatre romain - Aperçus
- II. Utilisai - Enleva
- III. Ville grecque
- IV. Espèces de chats
- V. Orneras
- VI. Lettre tranchante - Historien
- VII. Nénuphar - Approbation
- VIII. Prêtre - Elle a plus qu'un grain
- IX. Déesse - Ile - Carte
- X. Sur le calendrier - Lieu de repos

## Solution du numéro précédent

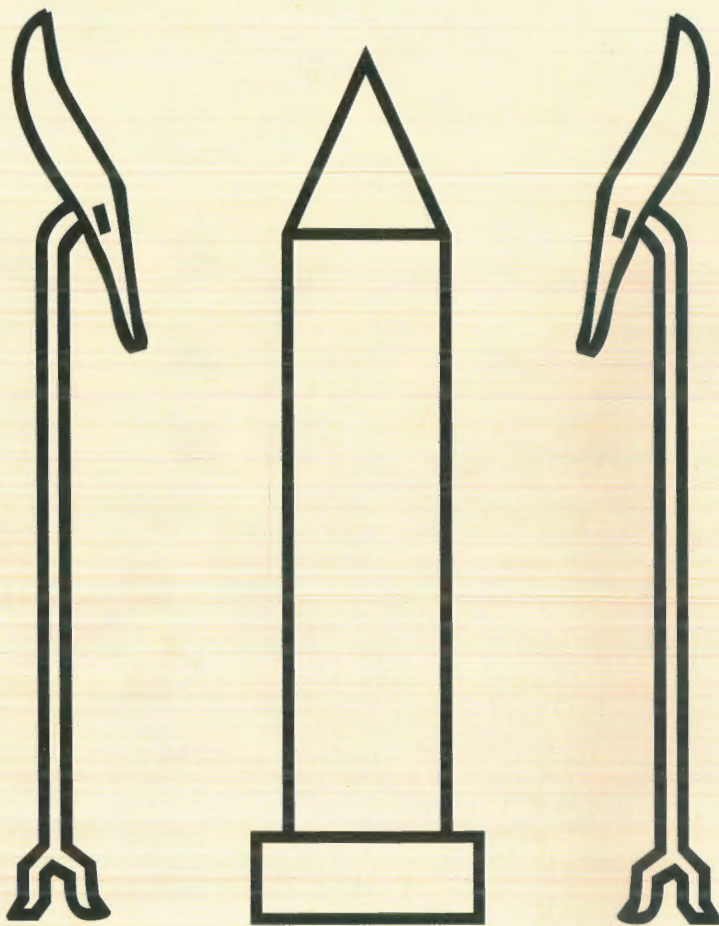
HORIZONTALEMENT -1 Ri - Kheops -2 Mètre - Ru -3 Geb -4 Anubis - Dur -5 Tu -Aton - Sa - 6 Sis -Teti - 7 Ptah - Ure - 8 En - Exilait -9 Coptes - Nsa - 10 Ut

VERTICALEMENT -I Maat - Teck -II Rê - Nus - No -III Itou - Ip - Pe -IV Bastet -V Kemit - Axes -VI Sothis -VII Erg - Ne - VIII Oued - Tuant -IX Busiris -X Si - Ra - Etai



Laurent Andraud





**Association Égyptologique de Gironde**

**10 bis avenue des Violettes**

**33600 PESSAC**

**☎ 05.56.45.69.43**

**✉ [egypte-gironde@wanadoo.fr](mailto:egypte-gironde@wanadoo.fr)**