
Cécile Batigne-Vallet (dir.) - *Les céramiques communes dans leur contexte régional. Faciès de consommation et mode d'approvisionnement*

Actes de la table ronde (Lyon, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 2-3 février 2009), Travaux de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, n° 60, Lyon, 2012, 330 p

Emmanuel Marot



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/racf/2024>
ISSN : 1951-6207

Éditeur

Fédération pour l'édition de la Revue archéologique du centre de la France (FERACF)

Édition imprimée

Pagination : 471-483
ISSN : 0220-6617

Référence électronique

Emmanuel Marot, « Cécile Batigne-Vallet (dir.) - *Les céramiques communes dans leur contexte régional. Faciès de consommation et mode d'approvisionnement* », *Revue archéologique du Centre de la France* [En ligne], Tome 52 | 2013, mis en ligne le 31 décembre 2013, consulté le 06 avril 2023. URL : <http://journals.openedition.org/racf/2024>



Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Enfin, une bibliographie d'orientation, succincte et parfois un peu injuste, est donnée, en trois pages, par chapitre, puis un utile index des noms propres (noms de lieux et de personnes), et les remerciements, avec la liste des auteurs des encadrés (signés quant à eux de leurs initiales, *supra*).

Il s'agit donc, en définitive, et comme on pouvait s'y attendre avec ces auteurs, d'un des bons volumes de cette collection très inégale " Archéologie de la France ", lancée par l'Inrap et éditée par La Découverte⁷. Certes – et compte tenu de ses auteurs – l'ouvrage traite de manière privilégiée des périodes historiques, incluant la Protohistoire récente, peut-être un peu au détriment des périodes protohistoriques plus anciennes et sans doute notamment du Néolithique, à l'origine des premiers aménagements du territoire. Mais les spécialistes de ces périodes anciennes devraient tout de même y trouver leur comptant... C'était en effet un peu une gageure, très honorablement remplie, que de vouloir tracer en seulement quelques 170 pages une aussi vaste et ambitieuse fresque sur le vaste sujet de l'histoire de l'aménagement du territoire des origines à nos jours.

Alain Ferdière
Professeur émérite d'archéologie
UMR 7324 CITERES Laboratoire Archéologie et
Territoires

Cécile Batigne-Vallet (dir.) - *Les céramiques communes dans leur contexte régional. Faciès de consommation et mode d'approvisionnement*, Actes de la table ronde (Lyon, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 2-3 février 2009), Travaux de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, n° 60, Lyon, 2012, 330 p.

Seulement trois ans après les actes de la table ronde qui s'est tenue à Lyon (Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 2 et 3 février 2009), Cécile Batigne-Vallet est parvenue à compiler 17 contributions au sein d'un bel ouvrage intitulé " *Les céramiques communes dans leur contexte régional. Faciès de consommation et mode d'approvisionnement* ", qui, n'en doutons pas, entérinera l'apport des céramiques communes aux aspects socio-culturels et économiques des populations antiques. Les délais de parution de cet ouvrage ont été raisonnables. De même, soulignons la qualité des normes de publication et la bonne tenue de l'ensemble, avec des contributions gé-

néralement synthétiques (le plus souvent sans développement strictement céramologique, ce qui aurait pu endormir le lecteur), comme le stipulait la ligne éditoriale définie par C. Batigne-Vallet dans son introduction. Puisqu'il s'agit d'un recueil de multiples communications – certaines sont malheureusement manquantes par rapport au contenu initial de la table ronde –, l'ouvrage apparaît de fait comme hétérogène, présentant des cas de figures particuliers : la forme de l'ouvrage oblige donc à établir le compte rendu de chaque contribution avant de revenir en dernier lieu sur quelques observations générales.

É. Faure-Boucharlat, *Préface*

La brève préface (2 pages) d'É. Faure Boucharlat rappelle les conditions scientifiques de cette publication : si elle n'a pas vocation à ouvrir et creuser le débat scientifique sur l'apport économique et socioculturel des céramiques communes, elle montre dans quelle mesure l'ACR orchestrée par C. Batigne-Vallet " *Céramiques de cuisine d'époque romaine en Rhône-Alpes et dans le sud de la Bourgogne (I^{er} s. av. – V^e s. ap. J.-C.)* " a permis d'une part de fédérer une équipe interinstitutionnelle à une échelle régionale inédite et en répondant aux attentes du comité scientifique (travaux sur des mobiliers inédits, choix d'un corpus fiable et problématisé, établissement d'un référentiel ouvert et mis à disposition de la communauté scientifique), d'autre part de constituer l'opportunité logique d'ouvrir ses résultats à un débat plus large, celui de l'apport des céramiques communes (et en particulier celles culinaires) à la caractérisation de faciès culturels dans les autres régions de la Gaule et du monde romain.

C. Batigne-Vallet, *Introduction*

L'introduction de cette table ronde revient logiquement à C. Batigne-Vallet. En préambule l'auteur rappelle les enjeux de l'étude des céramiques communes – et on apprécie le pluriel systématiquement utilisé, illustrant bien la complexité des différentes productions et origines que recouvre cette catégorie : s'inscrivant dans la lignée de l'approche anthropologique de ces céramiques, C. Batigne-Vallet rappelle les grandes contributions au sujet et monographies régionales – en omettant modestement ses propres contributions, pourtant fondamentales dans l'approche technique et fonctionnelle des céramiques à feu (entre autres BATIGNE et DESBAT 1996 ; BATIGNE 1997 ; BATIGNE-VALLET 1999...), – depuis les travaux fondateurs de M. Bats en 1988.

La question piège de la définition des céramiques communes n'est pas esquivée : les membres de l'ACR qu'elle coordonne ont ainsi trouvé un consensus pour restreindre ce terme aux céramiques servant à la prépa-

7. Collection qui a cependant fourni d'autres titres de qualité : je pense par exemple à celui concernant la Gaule romaine.

ration des mets (du petit stockage à leur cuisson), ce qui nécessite l'emploi d'argiles résistantes aux chocs mécaniques et thermiques. Toutefois, et l'auteur y revient par la suite, on objectera que si cette concordance fonctionnelle et technique vaut pour Lyon, la vallée du Rhône et une partie du bassin méditerranéen (pâte calcaire = céramique de table ; pâte sableuse et kaolinique = céramiques de stockage et à feu), elle est beaucoup moins pertinente pour les autres régions où certaines pâtes sont indifféremment utilisées pour de la vaisselle de table comme pour des céramiques à feu. Dès lors, force est d'admettre que cette définition résolument positive – et non uniquement fondée sur l'opposition technique avec les céramiques fines – tient peut-être de l'exception et qu'en limitant les céramiques communes aux seuls vases de stockage et surtout culinaires, on exclut pour partie les céramiques communes de table, dont les modes de consommation, au détriment des véritables céramiques fines, semblent tout autant intéressants à étudier (concurrence d'ateliers locaux, délaissement de ces grandes officines ou isolement par rapport aux circuits de diffusion, choix du consommateur ?).

Dans une note relativement pessimiste, l'auteur évoque les écueils méthodologiques de toutes études portant sur les céramiques communes, que chaque céramologue doit garder à l'esprit sans que cela ne rende stérile toute nouvelle étude : problème de consensus sur la définition, l'appellation des catégories, le vocabulaire morphologique ou les méthodes de quantification, sur les fonctions des récipients ; sur la qualité des corpus à disposition ; sur le peu de connaissances des ateliers de production ; sur la rareté des analyses en laboratoire...

Ainsi définies, l'auteur rappelle que ces céramiques communes, par leur mode de fabrication et les fonctions auxquelles elles répondent, ne satisfont pas les mêmes problématiques que les céramiques fines produites et diffusées en masse : elles doivent ainsi être interrogées pour caractériser une économie de production et de distribution particulière, le plus souvent intra-régionale (avec des exceptions notables d'importations de longue distance), autant que pour définir des pratiques culturelles dont la géographie reste le plus souvent à définir et à confronter aux territoires administratifs attestés. En ce sens, C. Batigne-Vallet donne deux orientations précises aux futurs travaux, en insistant sur la présentation synthétique des aires culturelles ainsi définies : d'une part définir des faciès morphologiques de consommation (analyse géographique des différents groupes morphologiques confrontés aux entités culturelles), d'autre part en saisir les déterminismes en termes de géographie commerciale et saisir les modes d'approvisionnement.

C. Batigne-Vallet a choisi d'ordonner ce recueil d'articles en quatre volets thématiques, qui scandent habile-

ment l'ouvrage même si ce séquençage est parfois poreux et si des passerelles sont évidentes entre chaque contribution. L'auteur fournit enfin une première conclusion et ne peut que relater l'hétérogénéité des cas de figure, où les concordances entre groupes morphologiques et entités territoriales ou culturelles sont finalement rares. À la lecture de cette introduction, les perspectives d'étude, si elles ne sont plus nouvelles – très proches de celle du colloque 2010 de la SFECAG de Chelles qui en constitue la suite logique –, s'avèrent toutefois ambitieuses par la mobilisation interinstitutionnelle de corpus importants, par la confrontation de cas de figure selon différentes échelles d'analyse (du site de consommation à la province en passant par la cité, le pagus ou la micro-région), par l'exploration de l'ensemble de la chaîne opératoire (sites de production/sites de consommation/modes de diffusion) ou d'entrées méthodologiques (aspects techniques, morphologiques et fonctionnels) et par l'exploration des différents déterminismes ayant pu aboutir à des faciès de consommation ou de production (sociaux, économiques, culturels ou administratifs).

C. Batigne-Vallet (dir.), Les céramiques communes de la région Rhône-Alpes et du sud de la Bourgogne du I^{er} au V^e siècle ap. J.-C. : répartition des groupes morphologiques et diffusion

La contribution de l'ACR “ *Céramiques de cuisine d'époque romaine en Rhône-Alpes et dans le sud de la Bourgogne (I^{er} s. av. – V^e s. ap. J.-C.)* ” coordonnée par C. Batigne-Vallet fédère le travail de 22 chercheurs issus de différentes institutions, ce qui, en soi, est une première réussite. La seconde tient à la mobilisation d'un corpus jusqu'ici inédit. La méthodologie est clairement expliquée et la valeur informative de chaque forme (type générique, régional ou local) rend la suite parfaitement intelligible.

L'apport du référentiel morphologique est indubitable mais, l'exercice ici imposé ne s'y prêtant pas, il est délibérément passé sous silence au profit d'une présentation très synthétique des groupes morphologiques locaux qui ne correspondent pas aux territoires administratifs connus mais répondent aux contraintes de géographie physique : on regrettera seulement que, pour chaque carte et temporalités, ne soit pas clairement illustrés les traceurs morphologiques permettant de caractériser ces différentes aires de consommation. Toutefois, et malgré des effets de source inhérents au corpus à disposition, les rythmes et respirations successives de ces aires de consommation sont clairement illustrés.

Le second volet d'analyse, fondé sur l'approche macroscopique et microscopique, apporte des éléments de réflexion particulièrement intéressants et

rendent clairement tangibles les modalités de diffusion des céramiques communes, commercialisées ou diffusées par d'autres vecteurs : si la diversité avérée macroscopiquement des pâtes céramiques rencontrées sur les sites de consommation amènent à considérer l'approvisionnement de ces derniers auprès de plusieurs ateliers locaux, l'analyse de deux formes à diffusion régionale rencontrées dans au moins neuf ensembles de pâtes différents permet d'envisager également l'existence d'ateliers diffusant localement autant que régionalement.

Le lecteur restera peut-être sur sa faim tant le travail amorcé par cette ACR paraît prometteur mais ici très partiellement et très synthétiquement restitué⁸. L'une des interrogations restées en suspens tient aux déterminismes qui ont mené certaines formes plus que d'autres à avoir été abondamment produites, largement diffusées et commercialisées. Une autre, malheureusement non développée ici, tient aux liens éventuels entre les modalités de diffusion/consommation des céramiques communes et de celles des céramiques fines.

M. Joly et S. Mouton-Venault, *Faciès de consommation et mode d'approvisionnement de la vaisselle culinaire en Gaule de l'Est*

M. Joly et S. Mouton-Venault proposent une synthèse sur la Bourgogne (cités des Sénons, Éduens et Lingons). Au travers de l'analyse du service culinaire (pot, marmite, plat et couvercle), ici abordée selon les questions de son apparition/évolution, de sa répartition géographique et de sa diversité morphologique, les auteurs retracent l'évolution des faciès culturels et économiques au sein d'un territoire, très vaste mais heureusement caractérisé par la présence de nombreux ateliers dont les productions sont connues et "traçables". Bien que la synthèse soit pertinente, on regrette d'une part que le propos n'ait pas été limité aux seules cités lingonne et éduenne, puisque les sites de la cité sénonne sont finalement peu utilisés ici, d'autre part que ces importations ou productions de céramiques culinaires n'aient pas été replacées dans le cadre plus large des rythmes de la production/diffusion des céramiques fines (en particulier pour l'évolution morphologique du répertoire au II^e et III^e s.). Quant à l'écueil de la qualité du corpus (avec une inégale répartition des sites de consommation et des sites de production), les auteurs en ont conscience et ont su en tirer de justes conclusions.

Il en ressort pour la cité éduenne que les sites de consommation profitent précocement de relations commerciales et culturelles anciennes avec le monde méditerranéen. De fait, et même s'il existe un décalage notable entre les sites ruraux et ceux urbains, le service culinaire

complet se met véritablement en place dans cette cité à partir du milieu du I^{er} s. av. J.-C. (La Tène D2), en même temps que sont importées du bassin méditerranéen de la vaisselle (fine et culinaire) et des denrées (huile, saumure). Deux grands courants commerciaux, dépassant le seul cadre administratif sont distingués à partir du milieu du I^{er} s. : l'un tourné vers l'axe ligérien, dans la mouvance culturelle et commerciale des proches cités biturige, carnute et turonne ; l'autre assujéti à la Saône et où la vaisselle culinaire consommée et produite est comparable à celle de Lyon ou de la moyenne vallée du Rhône. En termes de formes et d'usages, la marmite paraît dans un premier temps plus le fait du faciès ligérien. Pour autant, les auteurs s'interrogent à juste titre sur leur représentativité (et par conséquent sur l'interprétation culturelle qui pourrait en découler, du point de vue de l'adoption de pratiques culinaires méditerranéennes). Il est enfin rappelé que certains ateliers du Val de Saône se sont spécialisés et engagés dans un répertoire renouvelé de formes culinaires à partir du II^e s. : leurs productions ont alors été largement exportées vers Lyon et la vallée du Rhône.

Pour la cité lingonne, l'adoption du service culinaire semble plus tardive, ce qui est principalement mis en relation avec des relations économiques et culturelles moins développées avec le monde méditerranéen : la marmite est ainsi moins prisée et n'est adoptée que tardivement (période augustéenne voire milieu du I^{er} s. ap. J.-C.). Durant les II^e-III^e s., le faciès de consommation s'apparente globalement à celui de la portion méridionale de la cité éduenne, même si les sites producteurs sont différents et probablement locaux : l'influence ici caractérisée dépasse encore le seul cadre administratif et est mise en relation avec la présence d'axe routier majeur.

Outre l'ancienneté variable de l'adoption du service culinaire de type méditerranéen sur ces cités, on retiendra de cette étude qu'elle montre l'existence de groupes morphologiques différents par cité, le plus souvent dépassant les cadres administratifs et déterminés par l'ancienneté des contacts culturels et économiques avec le monde méditerranéen et, surtout, la proximité des structures de production et des axes de diffusion. En outre, elle montre aussi que le modèle italique (pot/*olla*, marmite/*caccabus* et plat/*patina*) subit une réinterprétation locale et/ou une assimilation complète tardive (production de marmite tripode et utilisation ténue du plat jusqu'à la fin du II^e s. ap. J.-C.), ce qui pose question et devra être discuté.

C. Sanchez et C. Sireix, *Faciès de consommation et mode d'approvisionnement des céramiques communes en Aquitaine romaine*

Le cas de l'Aquitaine centrale (territoire des Bituriges Visiques, des Santons, des Pétrocores et des Nitiobroges)

8. Il pourra se référer à l'article synthétique de 2010 (BATIGNE-VALLÉ (dir.) 2010).

ici présenté par C. Sanchez et C. Sireix est assez singulier puisque la concordance entre la diffusion de certains ateliers et les limites administratives d'un territoire paraît effective, ce qui est rarement avéré par ailleurs. Mais l'analyse ne se limite pas à cette seule démonstration puisque le propos des auteurs s'inscrit clairement dans une optique d'histoire politique, économique et culturelle de l'Aquitaine romaine : sur un modèle hérité des recherches sur les sigillées, la production des céramiques communes est ici replacée dans le cadre de la réorganisation des provinces sous Auguste et d'une géographie commerciale directement repensée par les autorités publiques (locales ou étatiques). Ainsi, le développement, précis, synthétique et appuyé sur un corpus équilibré entre sites de consommation et de production, amène à des perspectives innovantes sur les déterminismes politiques et commerciaux des centres de production des céramiques communes : en ce sens, l'étude est exemplaire.

Comme dans beaucoup de régions, après un premier temps marqué par l'adoption puis l'imitation de nouvelles formes méditerranéennes, le faciès céramique aquitain se singularise à partir du deuxième quart du 1^{er} s. ap. J.-C. et voit émerger un répertoire technique et morphologique qui fera globalement consensus dans les quatre cités. Cependant, les auteurs démontrent que cette réorganisation du répertoire est aussi celle du réseau de production et de distribution : ainsi, à une multitude d'ateliers présents durant La Tène finale succède, à partir de l'époque augustéenne, une production dans quelques grands centres diffusant majoritairement dans leur cité respective ; ces derniers se répartissent la production et la diffusion lointaine de quelques formes spécifiques ; enfin, un centre légèrement plus tardif (Soubran-Petit Niort) se spécialise dans la production de vases culinaires en pâte kaolinitique et diffuse alors très largement. Pour les auteurs, une centralisation désormais si forte, un tel renouveau dans le répertoire morphologique et une telle complémentarité de productions illustrent un contrôle commercial qui ne peut être le fait d'acteurs privés, mais bien de pouvoirs locaux ayant planifié les productions céramiques dès l'époque augustéenne.

F. Braemer, M. Pasqualini, E. Pellegrino, La céramique commune de Marseille à Gênes : productions locales et importées (II^e s. av. – III^e s. ap. J.-C.). Apports à la connaissance des catégories fonctionnelles, faciès de consommation, modes d'approvisionnement, organisation des productions

L'analyse des importations et des productions locales de céramiques communes en Provence et Ligurie fait suite à une récente ACR dont les principaux résultats ont déjà été publiés. Dans le cadre de cette table ronde, les auteurs se sont donc attachés à définir l'organisation de la production des céramiques communes, leur diffusion et la reconnaissance de faciès d'approvisionnement. Le pro-

pos, ici résumé en une dizaine de pages, est dense, parfois difficile à suivre faute d'illustrations cartographiques adéquates ou de véritable synthèse conclusive.

Malgré cela, dans une région qui fait office de carrefour commercial et de plaque tournante de la redistribution des productions céramiques importées, les auteurs parviennent à établir les faciès de consommation des populations locales dans leur – très grande – diversité : probablement plus que dans d'autres régions, la dichotomie de consommation entre les centres urbains et les sites ruraux apparaît ainsi comme particulièrement forte (entre autres, à partir des proportions de céramiques modelées ou de vaisselle culinaire importée).

Un autre point intéressant concerne l'organisation même de la production des céramiques communes depuis l'époque augustéenne jusqu'au III^e s. passant d'une polarisation des activités potières autour de Marseille à un développement ancré dans chaque grand centre urbain, avant d'aboutir au III^e s. à un éloignement des ateliers de production envers les marchés de consommation.

Ici encore, la compréhension des déterminismes de ces circuits de diffusion est abordée par l'entrée politique et administrative de cette économie de marché : ainsi si l'époque augustéenne et le 1^{er} s. correspondent à une période de " dynamisme d'une économie favorisée par la mise en place des structures administratives de l'Empire ", l'éloignement des centres potiers de leurs débouchés commerciaux au III^e s., est perçue comme une " déstructuration ".

S. Menchelli, Ninetta Leone, A. Maccari, M. Pasquinucci, G. Picchi, *Vasi comuni nell'Etruria settentrionale costiera*

Dans sa forme et sa présentation, l'article de S. Menchelli, N. Leone, A. Maccari, M. Pasquinucci et G. Picchi sur les céramiques communes de la côte de l'Étrurie septentrionale est peut-être le plus aride et celui qui cadre le moins avec les objectifs fixés par les normes éditoriales. Néanmoins, dans une région caractérisée par une forte tradition de production en céramique, les objectifs sont ambitieux et visent à la compréhension des apports socioculturels et économiques des céramiques de cuisine à partir de contextes issus de sites de production, de distribution et de consommation (en milieu urbain comme rural). Les auteurs s'attachent ainsi à établir un référentiel typologique (en prenant en compte les formes et les techniques de fabrication), à déterminer les relations de concurrence, de complémentarité ou d'imitations entre le fond indigène et les formes importées et enfin à caractériser les pratiques alimentaires sur des sites de consommation de nature très différente. La fourchette chronologique retenue s'avère très large (entre le IV^e s. av. et le VI^e s. ap. J.-C.) : l'absence de quantification

et d'estimation du volume de mobilier étudié pour cette période et par grande phase ne permet pas de savoir si toute la période est convenablement documentée et si les conclusions s'appuient sur un corpus fiable et homogène.

Le propos s'articule ensuite autour de la présentation des répertoires des pâtes céramiques (pour les céramiques à feu et celles de table) et des formes (pots, marmite, poêles, bassin, mortier, céramiques de table...). La présentation descriptive de cette typologie, certes utile pour les chercheurs de la région, s'avère en partie fastidieuse et aurait mérité d'être étayée par des données quantifiées. Le même reproche peut être fait au propos conclusif qui aurait mérité d'être appuyé par des graphiques illustrant l'évolution de l'utilisation des formes culinaires, ou la disparité de consommation entre ville et campagne.

Toutefois, ces critiques ne portent que sur la forme et les résultats apportent de précieux éléments de compréhension à la consommation céramique dans un territoire restreint : cette production de céramiques s'avère ainsi très homogène et les différentes officines partagent un même répertoire ; le pot constitue la forme traditionnelle par excellence et sert de marqueur de résistance culturelle aux nouvelles pratiques alimentaires autant que de marqueurs sociaux entre populations aisées et pauvres, voire entre ville et campagne ; la corrélation entre l'analyse des techniques de fabrication et du répertoire de formes montre également parfois une spécialisation des ateliers de production et une adéquation logique entre les fonctions et les pâtes céramiques utilisées ; enfin, l'étude montre aussi comment cette région potière a su réinventer son répertoire morphologique après le déclin des sigillées italiennes avec l'imitation de formes nord-africaines, preuve de contacts commerciaux lointains autant que d'une nouvelle demande des consommateurs.

I. Vaz Pinto, La céramique culinaire dans les *villas* romaines de São Cucufate (Beja, Portugal). Morphologie et approvisionnement

L'article d'I. Vaz Pinto reprend et affine une étude précédente ayant porté sur l'ensemble des céramiques communes : à partir du même corpus issu de fouilles de *villae* de São Cucufate (I^{er} s. ap. - milieu V^e s.), l'auteur ne s'intéresse ici qu'aux seules céramiques culinaires, utilisées pour le stockage des denrées, la préparation et la cuisson des mets. Cette approche de typologie fonctionnelle se heurte à un problème récurrent de définition technique des catégories : en effet, " la division entre céramiques à feu en pâte non calcaire et vaisselle non culinaire, qui est fréquente en Méditerranée, n'existe pas " ce qui " rend parfois difficile la distinction entre catégories comme, en particulier, celle qu'il faudrait effectuer entre pots à cuire et pots non culinaires ".

L'étude, qui s'appuie sur un corpus impressionnant (9 726 NMI, dont 7 693 pour les céramiques culinaires) et une démarche méthodologique rigoureuse et nuancée, vise à déterminer la singularité ou non du faciès culturel de São Cucufate par rapport aux autres sites de la même cité (*Pax Iula*), puis au regard de sites de comparaison proches, issus d'autres cités. Il en ressort que, à l'exception d'une forme, toutes celles consommées à São Cucufate se retrouvent plus largement dans la cité et dépassent largement le territoire administratif de la cité de *Pax Iula*. L'analyse, très aboutie, ne s'arrête pas à la seule comparaison morphologique et s'attaque aux comparaisons pétrographiques afin de déterminer si, au sein de ce vaste faciès de consommation, se distinguent des productions différentes dont la diffusion pourrait s'inscrire dans des territoires précis (géographiques, administratifs). Ainsi, il s'avère que si l'adoption de groupes morphologiques de céramiques culinaires (et donc de manières de stocker et de cuisiner) transcende les frontières des cités, la réalité économique et commerciale est cloisonnée et organisée par territoires puisque chaque *civitas* semble posséder et se limiter à son propre système de production et de circulation. Seules quelques cités partagent des approvisionnements sensiblement similaires (cités de Salacia et d'Olisipo), preuve ici que les modalités de consommation dépassent les limites administratives traditionnelles.

Saluons donc ici la qualité de cet article, fruit d'un travail fastidieux et particulièrement bien retranscrit qui aura permis d'interroger les céramiques communes, non plus uniquement sous la seule entrée culturelle, mais dans une perspective de géographie commerciale et politique – ce qui fut longtemps l'apanage des seules sigillées ou amphores –, quand bien même les sites de production n'étaient pas connus.

C. Schucany, L'occupation du territoire et la répartition de céramique culinaire. Deux moyens pour déterminer les limites et l'organisation spatiale de la cité des Helvètes

L'approche de C. Schucany considère une autre focale, culturelle et ethnographique, en utilisant la diffusion des céramiques culinaires pour caractériser les limites du territoire helvète (et de ses quatre *pagi*) en comparaison de la colonie de Nyons et de celle des habitants de Rhétie à l'est. L'approche s'appuie sur deux postulats : le premier, discutable, tient au fait qu'un faciès de consommation est un faciès de cité ; le second, intéressant car il introduit un déterminisme concret dans les modes de diffusion des objets, considère qu'une cité n'est pas à l'origine d'un territoire administratif mais regroupe une communauté d'individus liés entre eux par des liens personnels, plus particulièrement par ceux du mariage. Hormis pour les élites, les unions se font au sein d'une même cité : or, et

puisque César évoque l'apport de trousseaux lors de ces unions, la céramique est prise en compte dans cette étude pour explorer cette idée de répertoire morphologique commun. Plus particulièrement, l'auteur choisit d'étudier la répartition typologique d'une forme particulière, celle du pot à cuire non tourné (fin I^{er}-II^e s.), que l'on retrouve dans le répertoire de différents ateliers.

Quatre zones de diffusion sont ainsi mises en évidence : aucune distinction ne semble claire entre la colonie de Nyons et la cité helvète, preuve peut-être que les colons se seraient mariés aux voisins helvètes. L'auteur conclut que ces quatre territoires pourraient correspondre aux quatre *pagi* helvètes mentionnés par César ; pour autant, " des approches approfondies du vaisselier, domaine réservé aux femmes, mais également des éléments que l'on attribuerait plutôt à la sphère masculine, doivent confirmer ou infirmer à l'avenir ce résultat encore provisoire ". On rejoindra pleinement C. Schucany sur ce point, tant il est vrai que cette question culturelle ne peut se limiter à l'observation d'un seul traceur mais devrait prendre en compte l'assemblage céramique dans sa globalité : bien plus, il serait souhaitable de ne pas se limiter au seul mobilier céramique, et de considérer plus largement l'alimentation en introduisant le fruit des analyses archéozoologiques. Quoi qu'il en soit, l'approche de C. Schucany, novatrice pour la céramologie antique, est remarquable et mériterait d'être étayée sur la base de l'analyse d'un assemblage plus vaste (un service ?). Elle amène à envisager un autre déterminisme dans la constitution de ces faciès régionaux – parfois territoriaux – où se mêlent un faisceau de causalités autant économiques que culturelles.

M.-C. Arqué, S. Lemaître, Y. Waksman, Les céramiques de cuisson en Lycie romaine. Essai de définition des faciès morphologiques et d'approvisionnement en Méditerranée orientale

M.-C. Arqué, S. Lemaître et Y. Waksman proposent ici une étude céramologique fondée sur un corpus réduit (NR : 4 310, NMI : 740). Les trois auteurs déplorent cette indigence et regrettent également que les céramiques communes n'ont que très tardivement éveillé l'attention en Lycie romaine : cependant, en adoptant une analyse archéométrique et typologique des céramiques de cuisson, elles montrent que cette catégorie fonctionnelle est prometteuse en matière d'enseignement sur les faciès commerciaux et culturels d'une région.

La première approche est archéométrique et a permis de distinguer trois grandes productions reconnues sur le territoire de la Lycie romaine : il s'agit d'un groupe de récipients à argile kaolinitique, d'un groupe à pâte ferromagnésienne, le dernier correspondant à des importations phocéennes. La répartition géographique de ces

trois groupes permet de définir deux grands faciès, ce qui est confirmé par l'approche chrono-typologique des récipients (avec les pots et les plats à cuire comme principaux marqueurs distinctifs). Le répertoire morphologique de cette batterie de céramiques de cuisson montre également l'héritage de la tradition gréco-romaine autant que l'acquisition progressive de modèles originaux à partir de la fin du I^{er} s.-II^e s. ap. J.-C. La question se pose alors de savoir si l'émergence de formes nouvelles indigènes et le recul des importations est pour partie la conséquence des profonds changements économiques qui affectent la région à la suite des différents séismes dévastateurs.

L'avancée des études dans cette région, le corpus à disposition et le temps d'analyse ne permettent pas encore de définir clairement les déterminismes de ces faciès et de leurs évolutions : ainsi les différences entre faciès occidental (majorité de formes fermées, de production à pâte ferromagnésienne, peu d'importations phocéennes) et oriental (importance des productions phocéennes, des formes basses et intermédiaires et des céramiques à pâte kaolinitique) font l'objet d'hypothèses sans que l'une d'entre elles ne soient privilégiées : on appréciera enfin qu'aux causalités traditionnelles (environnement, économique, administratif ou culturel), les auteurs envisagent également celles de la topographie régionale, parfois délaissée dans la compréhension de la géographie commerciale de ces échanges.

A. Vokaer, Production et diffusion des céramiques culinaires romaines proche-orientales (I^{er}-V^e s. ap. J.-C.)

Les céramiques culinaires du Proche-Orient, où elles sont dénommées communément *Brittle Ware*, font l'objet d'un intérêt récent : l'étude publiée par A. Vokaer, fondée sur un travail chrono-typologique, des observations microscopiques et des analyses pétrographiques et chimiques vise ainsi à combler cette lacune et à définir les différentes productions de cette catégorie, leurs durée d'activité et leurs aires de diffusion. Un corpus de 993 tessons, rattachables à un type et tous testés en laboratoire, a ainsi été mobilisé sur l'ensemble du territoire syrien et sur une période que l'on pourra juger longue (I^{er} s.-X^e s. ap. J.-C.).

L'analyse met ainsi en évidence un faciès homogène pour la Syrie intérieure, ce qui est particulièrement sensible en traçant la forme du pot à cuire à col évasé. La diffusion des *Brittle Ware* sur ce territoire est assurée par au moins trois ateliers, qui partagent un répertoire commun mais ont chacun une forme spécifique dont la diffusion est locale. En revanche, ce faciès ne se rencontre pas sur les côtes où ces céramiques culinaires doivent se heurter à la concurrence de produits importés. L'étude, avec son impressionnant volume d'échantillons analysés,

est probante et montre bien le bénéfice d'une approche croisant les observations chimiques et la chrono-typologie pour une catégorie jusqu'à présent peu interrogée ; en revanche, on reste un peu déçu quant aux interprétations historiques de cette recherche puisque les résultats ne sont pas ou que peu utilisés selon des perspectives économiques ou culturelles.

S. Barberan et A. Malignas, Les céramiques communes en Languedoc oriental à la période augustéenne. Deux ensembles de référence découverts récemment à Murviel-lès-Montpellier (Hérault) et à Nîmes (Gard)

À l'inverse des cas précédents, la connaissance des céramiques communes dans le Languedoc oriental est assez avancée, même si peu d'ensembles étudiés existent pour la période augustéenne. Dans l'étude proposée par S. Barberan et A. Malignas, les deux lots considérés, relativement modestes, servent à illustrer la consommation céramique de cette période, d'une part sur le chef-lieu de cité Nîmes, d'autre part dans l'agglomération antique du *Castellas* à Murviel-lès-Montpellier. L'approche est ici purement typologique, fonctionnelle et statistique : aucune analyse de pâte n'est mise en œuvre. Dans un premier temps, la comparaison s'opère par catégories et est illustrée par une figure efficace plaçant en miroir la part de chaque catégorie par site. La deuxième approche est fonctionnelle et analyse la part de chaque forme de la batterie culinaire. Enfin, le dernier angle d'étude porte sur deux traceurs (les mortiers et les pots) jugés significatifs : ainsi, alors que l'on retrouve un même type de mortier sur les deux sites (soit le fruit d'un atelier, soit de plusieurs mais partageant une forme appréciée à l'échelle régionale), le type de pot de tradition protohistorique consommé à Murviel-lès-Montpellier s'oppose à la variété de types retrouvés à Nîmes, où la diversité d'offre répond peut-être aux demandes croissantes d'un chef-lieu en plein essor.

Selon ces trois entrées d'analyse, les auteurs concluent que les pratiques culinaires sont relativement semblables sur ces deux sites pour l'époque augustéenne : les pots à cuire sont largement majoritaires et la préparation de mets bouillis doit être la plus fréquente ; quelques plats à cuire attestent une assimilation lente des pratiques à la romaine ; l'approvisionnement est essentiellement local et les importations de céramiques culinaires sont anecdotiques. Les seules différences notables apparaissent peut-être plus dans les modes de stockage (soit par des cruches, soit par des grands pots). Ainsi, si en termes d'approvisionnement, les deux sites ont adopté des réponses locales différentes avec des recours à un plus grand nombre d'ateliers pour les consommateurs du chef-lieu, le répertoire fonctionnel traduit des manières

de cuisiner comparables : comme le soulignent les auteurs, cette analogie devrait être mise à l'épreuve d'un temps long et des autres sites de la cité.

É. Schindler Kaudelka, Céramiques communes du Magdalensberg : un cas exceptionnel dans le Norique

L'article d'É. Schindler-Kaudelka, sur les céramiques communes du Magdalensberg, est très copieux (entre autres avec la publication de nombreuses planches typologiques) et sort quelque peu du cadre strict défini par la ligne éditoriale de C. Batigne-Vallet. Le principal reproche tient surtout à l'absence de données quantifiées ce qui ne permet pas de saisir l'importance des phénomènes socioculturels avancés ni d'en percevoir l'évolution de manière diachronique. Le site n'en est pas moins exceptionnel de par son état de conservation, son statut (carrefour artisanal et commercial) et par l'état des connaissances archéologiques de l'organisation du site. Ce dernier présente ainsi la particularité d'avoir accueilli une nouvelle population à partir du milieu du 1^{er} s. av. J.-C. puis d'avoir été délaissé au milieu du 1^{er} s. ap. J.-C. au profit de la ville de *Vitrunum*.

L'étude des catégories et du répertoire fonctionnel permet ainsi de caractériser la consommation de cette population atypique où cohabitent clairement des indigènes et de nouveaux arrivants romains. Dès lors, l'originalité de l'étude tient dans le fait qu'il n'est pas possible de définir un faciès de consommation de site mais bien deux faciès par catégories de populations : ainsi, la portion indigène continuerait à utiliser une batterie culinaire et des vases à provision de tradition ancienne, principalement cuits en mode B et issus d'ateliers locaux, alors que la population exogène se fournirait en batterie culinaire par des cruches, de mortiers et de plats à vernis rouge pompéien issus d'importations lointaines.

Est-ce à dire que les deux cultures sont restées hermétiques l'une à l'autre et que les deux batteries culinaires n'ont pas été visitées par chaque groupe culturel ? N'y a-t-il pas là plutôt une opposition plus sociale que culturelle où les deux faciès mis en évidence pourraient correspondre aux consommations d'un groupe aisé et d'un autre plus modeste ? C'est peut-être à considérer mais le fait que les ateliers locaux n'aient pas cherché à imiter les formes et les fonctions italiennes montrent que le conservatisme culturel des populations locales est une réalité. L'assimilation progressive de ces nouvelles pratiques, généralement clairement observées à partir du milieu du 1^{er} s. ap. J.-C., ne peut donc s'analyser à partir du mobilier du Magdalensberg : en ce sens, une mise en perspective de la consommation de ce site avec celle de la ville nouvelle de *Vitrunum* aurait permis d'évaluer la continuité de cette dichotomie de population et de pratiques,

et d'établir aussi si les circuits anciens de production perdurent ou sont réinventés, dans un refonte administrative globale.

D. Barthélémy et J.-P. Bourguignon, La céramique commune sombre gallo-romaine en Val de Saône : entre grise et rouge

D. Barthélémy et J.-P. Bourguignon proposent une analyse du faciès morphologique de consommation pour les céramiques communes sombres dans le Mâconnais au Haut-Empire. Cette étude micro-régionale s'appuie en partie sur un corpus inégal et difficile (fouille de sites de consommation, ramassage de prospection pédestre), mais bénéficie aussi d'une bonne connaissance des productions et de leurs ateliers depuis les travaux approfondis de M. Joly. En outre, cette approche s'inscrit dans le cadre plus large des recherches dirigées par C. Batigne-Vallet (*ACR Céramiques de cuisine d'époque romaine en Rhône-Alpes et dans le sud de la Bourgogne (1^{er} s. av. J.-C. - 5^e s. ap. J.-C.) : morphologie, techniques et approvisionnement*).

La focale d'analyse de ce faciès porte ici sur la catégorie des céramiques communes sombres culinaires : ainsi, alors qu'à Lyon et dans le sud de la Bourgogne ces productions sont cuites en mode A, elles sont cuites en mode B dans le Mâconnais. Cette fidélité à une esthétique et à des pratiques artisanales anciennes n'entravent pourtant pas l'adoption par les habitants du Mâconnais de formes nouvelles à la mode (comme les plats à cuire), mais ces dernières sont également réalisées en cuisson réductrice.

Indubitablement, ce choix est autant celui de la population consommatrice que des artisans producteurs. Il montre aussi que cette assimilation de pratiques nouvelles n'est pas – jamais ? – univoque et que, au-delà du stade de l'importation, son intégration dans la batterie culinaire produite localement passe par le filtre d'une réinterprétation du produit-modèle, d'une part par l'épreuve du goût esthétique en usage, d'autre part par celui du savoir-faire des artisans locaux (quand ceux-ci ne sont pas remplacés par des producteurs nouveaux).

L'autre fait intéressant soulevé par cet article tient au devenir de ces productions de céramiques communes : ainsi, il est dit que " la crise du 3^e s. ap. J.-C. " constitue une rupture dans cette spécificité micro-régionale et qu'elle engendre une uniformisation des productions : ce phénomène, observé par ailleurs, suppose une refonte profonde des structures de productions, des circuits de diffusion et de l'approvisionnement des marchés de consommation, ce qu'il conviendra de rediscuter.

M.-F. Meylan Krause, Production et diffusion des céramiques communes chez les Helvètes et les Rauraques : entre ville et campagne

Dans son étude comparative entre Rauracie et Helvétie, M.-F. Meylan Krause prend en compte l'ensemble des céramiques communes et s'appuie sur l'analyse de sites de consommation et de la diffusion des ateliers de production. L'article est concis, parfaitement synthétique et complète ici celui de C. Schucany : il traite autant des modes de consommation que de l'organisation territoriale de la production en céramique, aux abords des agglomérations ou en mettant en relation les mondes rural et urbain. Même si dans son propos, M.-F. Meylan Krause souligne, à juste titre, que la diffusion d'un atelier ne peut se comprendre qu'en considérant l'ensemble de ces productions (fines ou communes), elle parvient, en ne prenant ici en compte que les céramiques communes, à dresser une belle image de l'approvisionnement des sites de consommation et du fonctionnement des différents ateliers.

Il ressort ainsi que, pour ces deux régions, les ateliers se situent le plus souvent en frange urbaine, le long des axes routiers. En milieu rural, le nombre de fouilles plus réduit ne permet pas d'établir un modèle d'implantation privilégiée, ni d'établir le lien socio-économique entre ces productions domaniales et leur exportation vers les sites urbains. Les ateliers reconnus partagent un même répertoire de formes et aucun n'est spécialisé dans une forme unique : en ce sens, cette multitude d'officines couvre les besoins d'une population partageant sensiblement les mêmes goûts et pratiques alimentaires. Pour autant, quelques ateliers produisent, en plus du répertoire classique, des formes particulières qui peuvent alors être diffusées à plus longue distance. L'auteur, souligne, à juste titre, que la diffusion d'un atelier ne peut se comprendre qu'en considérant l'ensemble de ces productions (fines ou communes). Enfin, reprenant les remarques de C. Schucany, M.-F. Meylan Krause insiste sur les nettes différences entre les faciès morphologiques des céramiques chez les Helvètes et chez les Rauraques, chaque cité ayant recours à quelques formes spécifiques : en ce sens, ces traceurs permettraient de définir un *pagus* et caractériseraient ainsi une pérennité culturelle de territoires antérieurs à la Conquête. Ces faciès culturels, hérités, ont donc su résister aux évolutions économiques et commerciales du Haut-Empire : de la même façon que D. Barthélémy et J.-P. Bourguignon soulignaient l'homogénéisation des répertoires céramiques à partir du 3^e s. dans le Mâconnais, il serait ici intéressant de savoir si ces faciès culturels rauraques ou helvètes perdurent au Bas-Empire, soit dans cette forme héritée d'une tradition pluriséculaire, soit sous une nouvelle forme, acculturée.

A. Peignard-Giros, Les céramiques communes à Délos à l'époque hellénistique tardive (II^e-I^{er} s. av. J.-C.)

A. Peignard-Giros s'intéresse au cas de Délos, colonie égéenne d'Athènes détruite en 88 et 69 av. J.-C., pour laquelle les nombreuses fouilles ont permis de dégager un corpus de céramiques abondant et bien calé chronologiquement. Les objectifs de l'analyse de la consommation de ce site insulaire, où les indices de production locale sont nuls, est donc de déterminer d'où proviennent les céramiques communes découvertes dans les habitats, s'ils sont le fruit d'un commerce exclusif avec la cité-mère athénienne ou s'ils révèlent un faciès d'approvisionnement plus diversifié et peut-être plus régional.

Si l'article aurait mérité une forme plus structurée, l'étude de ce cas éclaire particulièrement bien les interprétations historiques à donner à ces faciès de consommation. Ainsi, en dépit de la tutelle administrative athénienne, il n'y a pas ou que peu d'importations attiques à Délos, preuve ici – certes dans une configuration géographique très particulière – que les liens administratifs n'ont pas produit un faciès de consommation et que d'autres voies ont déterminé l'approvisionnement des habitants de l'île. En effet, la plupart des céramiques communes (et une majorité de la vaisselle fine) provient des ateliers d'Asie Mineure : plus particulièrement, les céramiques culinaires se retrouvent sur la plupart des îles égéennes, mais sont aussi diffusées jusqu'à Athènes. L'autre phénomène observé correspond à l'importation de céramiques culinaires italiennes importées de Campanie et en particulier des fameux plats à four. Si ce commerce peut probablement être rattaché et avoir été favorisé par celui d'autres denrées importées sur l'île, il pose en premier lieu la question de la modification des pratiques alimentaires hellénistiques bien avant l'achèvement de la conquête militaire de cette partie de la Méditerranée orientale, devenue "céramologiquement romaine" : ainsi, comme ailleurs, cette conquête, avant qu'elle ne soit entérinée par des faits d'armes, a pu être initiée par des modifications de mentalités et de pratiques culturelles à partir de ce qui a été commercialisé et importé sur l'île. En second lieu, se pose la question du succès étonnant de ces plats à four, tant en terme de précocité que d'intensité, puisque, d'après les données quantifiées, ce changement n'est pas une adoption de façade mais un phénomène large observé dans la population mixte de Délos autant que sur des sites plus modestes et *a priori* moins investis par les immigrants italiens. La question est ouverte mais n'est pas réellement tranchée.

A. Lepot, Les expressions plurielles des céramiques culinaires dans le Nord de la Gaule. Approche technologique

L'étude d'A. Lepot, considérant les céramiques culinaires comme témoins des phénomènes d'acculturation, s'inscrit dans le cadre d'un PCR visant à analyser l'impact de la romanisation entre villes et campagnes entre la fin du I^{er} s. av. J.-C. et la fin du III^e s. ap. J.-C. Elle porte sur les sites de consommation situés autour de Tongres, Tournai et Bavay en s'appuyant sur un dépouillement bibliographique très important. L'originalité de l'étude tient dans l'analyse des techniques de production en vigueur dans l'artisanat potier local afin de caractériser le passage de la vaisselle gauloise à celle gallo-romaine. Cette entrée met alors de côté l'approche plus classique de la morphologie des récipients et de leur fonction, ou encore celle de l'impact des premières importations. Ainsi, plusieurs critères jugés significatifs culturellement sont pris en compte et comparés pour chaque région : l'auteur retient ainsi le choix d'une argile réfractaire, le montage au tour et le mode de cuisson.

Il ressort que les prémices de l'évolution technique des céramiques culinaires au sein des productions locales ne s'observent de manière claire qu'à partir du milieu du I^{er} s. ap. J.-C. Avec des dynamiques différentes pour chaque région, on observe toutefois une cohabitation des vaisselles de tradition gauloise et gallo-romaine : à Tongres, les deux productions se rencontrent durant toute la première moitié du I^{er} s. ap. J.-C. avant que la vaisselle indigène ne disparaisse totalement au milieu de ce siècle ; à Bavay, la coexistence des deux batteries culinaires est plus longue et les nouvelles productions s'imposent définitivement plus tardivement ; enfin à Tournai, la nouvelle batterie gallo-romaine ne parvient pas à détrôner les productions gauloises et les deux traditions techniques perdurent pendant deux siècles.

Ces mêmes critères concourent à définir des faciès et à rapprocher ces régions des cités environnantes : les céramiques culinaires de la région de Tongres (productions bigarrées) montrent ainsi des liens étroits avec la cité des Ubiens, tournée vers le limes rhénan ; celles de Bavay et de Tournai (pérennité du mode B) possèdent des parallèles avec les cités des Morins, des Atrébates ou des Ambiens, tournées vers la conquête de la Bretagne insulaire. On voit alors par ces rapprochements que, si une dimension culturelle est indéniable dans le conservatisme technique des productions et dans celui du choix des consommateurs, d'autres dimensions, politique et économique, peuvent avoir permis d'aboutir à la création de marchés de consommation aux caractéristiques proches.

G. Florent et X. Deru, La céramique à Reims de César à Clovis. Analyse fonctionnelle

L'article de G. Florent et X. Deru, ici commenté en dernier dans ce compte rendu, aurait peut-être mérité la même place dans ce recueil, tant il apparaît comme singulier dans sa démarche et dans les perspectives qu'il ouvre.

L'objectif de l'étude présentée est de confronter de manière originale les modèles littéraires théoriques sur l'alimentation et les manières de préparation (principalement le *De re coquinaria* d'Apicius ; mais également les correspondances de Paulin de Nole, le *De alimentorum facultatibus* de Galien et le *De lingua latina* de Tacite), loin d'être neutres socialement et culturellement – ce qui n'est heureusement jamais oublié –, à la réalité de la consommation en céramiques de la population rémoise. L'outil ethnographique que constitue le tétraèdre culinaire élaboré par C. Lévi-Strauss (modélisant les modes de préparation – bouilli, grillé, frit, fumé – et leur médiateur de cuisson – eau, huile, air) est également utilisé comme premier outil d'analyse de l'œuvre d'Apicius : les ustensiles cités dans l'ouvrage culinaire sont inventoriés, leur fonction théorique est définie et ils sont ainsi projetés sur le tétraèdre culinaire.

L'originalité de l'étude tient surtout au décompte du nombre d'occurrences des formes dans le traité d'Apicius, leur comparaison avec les préparations effectuées puis avec les quantifications céramologiques. L'analyse du modèle littéraire montre ainsi que le pot à cuire n'est que très rarement cité, à l'inverse de la *patina* ou du *caccabus*, mais que les mentions faites aux mets bouillis sont très nombreuses : de fait, dans ces textes, l'usage du pot est donc tacite et les mets bouillis ne sont que rarement des préparations abouties mais un premier stade de transformation, avant d'être ensuite frits ou mijotés. De manière évidente également, plus un plat est élaboré plus il nécessite de récipients différents et plus il révèle une distinction sociale et culturelle.

Ce modèle théorique (ethnographique et littéraire) est ensuite mis à l'épreuve du modèle céramologique : le corpus retenu, exploité dans le cadre d'un PCR, est impressionnant (31 2368 NR, 28 628 NMI issus de 28 opérations de fouille, 132 horizons sites et 13 horizons de synthèse !) et est interrogé par catégorie et par groupe morpho-fonctionnel. Une autre grande qualité de l'étude est d'avoir su analyser la fonction de l'ensemble des céramiques, qu'elles soient fines ou communes : cette approche globale supprime ainsi un postulat très souvent erroné – et parfois monté en critère de définition des céramiques communes – qui limite une catégorie à une fonction, ce qui s'avère finalement handicapant quand l'analyse porte sur un temps long et aborde des périodes où les productions de céramiques fines subissent d'importantes mutations. Ici

encore, les limites de l'étude ne sont pas niées : ainsi, la vision univoque des groupes fonctionnels, un renouvellement de la céramique différentiel selon les catégories et la concurrence de la vaisselle en d'autres matériaux et son recyclage sont autant de biais abordés et continuellement rappelés dans l'analyse qui suit.

Plusieurs phénomènes céramologiques sont ensuite observés et retranscrits dans des graphiques clairs. Les auteurs se risquent ensuite à dépasser la seule analyse descriptive " afin d'historiciser ces phénomènes archéologiques ". Deux grandes ruptures sont observées. Ainsi, entre La Tène D2b et la période romaine, soit durant une période marquée par la première urbanisation de la ville, l'introduction de nouvelles catégories et de nouvelles formes aboutit à une " romanisation " de la vaisselle consommée. Durant la seconde moitié du I^{er} s. et tout le II^e s., cette acculturation s'ancre dans la société rémoise et l'essor progressif de certaines formes et pratiques attestent bien les réelles modifications dans les pratiques alimentaires rémoises (augmentation des mortiers, des jattes et des plats montrant le développement des plats mijotés et de leurs assaisonnements). La plus grande diversité de vases au sein de la batterie culinaire est atteinte au III^e s., ce qui plaide pour une cuisine élaborée faisant appel à de multiples préparations. La seconde rupture intervient durant la seconde moitié du III^e s. et aboutit à un appauvrissement du répertoire et à une simplification des modes de préparation (retour au bouilli) : ce recul des pratiques alimentaires est alors rattaché à la crise que connaît la ville et à sa rétraction au sein de l'enceinte.

Mais au-delà de ces constats et de leurs interprétations historiques, les auteurs ne s'arrêtent pas aux seules apparences et n'analysent pas le mobilier céramique que sous le seul angle de la " romanisation ", " modèle hégémonique et simplificateur ". Ainsi, les mutations de l'époque augustéenne et de la première moitié du I^{er} s. sont fortement nuancées puisque, si une vaisselle fine est bel est bien importée en masse (en particulier des plats et des coupes), les pratiques culinaires restent encore très ancrées dans des traditions de la fin de l'âge du Fer : de la romanisation univoque, on passe alors à une acculturation de façade, voire à des explications économiques plus que culturels. En effet, et on rejoindra les auteurs sur ce point, la mutation de la céramique à l'époque augustéenne et au I^{er} s. dans de nombreuses régions de Gaule est surtout celle de la vaisselle de table, en grande partie amorcée par la force de production et de diffusion des officines de sigillée et de leurs avatars en céramiques fines régionales (*terra nigra*, *terra rubra*...). Les mutations du III^e s. dans le faciès céramique rémois sont également examinées en considérant le devenir des productions fines à cette époque. Les auteurs démontrent aussi que le recul des plats, assiettes ou coupes en céramique fine est alors compensé numériquement par

une augmentation des jattes, plats à cuire et poêlons en céramiques communes, autant de formes qui ne sont clairement plus cantonnées à la cuisine – l'étaient-ils seulement auparavant ? – mais que l'on expose sur la table et que l'on utilise pour servir comme pour consommer.

Par son angle novateur, l'ampleur de la documentation céramologique utilisée et par les différents contrastes interprétatifs qu'il souligne, cet article est riche d'enseignement à plusieurs niveaux : au tout culturel et au seul vouloir du consommateur, il oppose une dose nécessaire d'économie de marché et rappelle que l'essor des productions de céramique fine au I^{er} s. ne s'accompagne pas forcément d'une mutation aussi rapide et profonde dans les autres catégories ; à la romanisation des mœurs, il oppose un opportunisme n'affectant que très lentement les arts culinaires ; enfin, à l'utilisation fonctionnelle figée des vases, il rappelle la pluridisciplinarité de ces derniers, leur circulation dans la maison gallo-romaine, voire leur usage différenciée selon les classes sociales. Ces pistes de réflexion, menées sur d'autres régions, méritent d'être développées.

Cl. Raynaud, Conclusion. Dans la cuisine des archéologues

Il est revenu à Cl. Raynaud de conclure ce colloque et cet ouvrage. L'auteur souligne la qualité des débats initiés par C. Batigne-Vallet et l'avancée de la recherche sur les céramiques communes depuis les travaux de M. Bats, qui " nous a encouragés à chercher une culture du goût sous des assemblages céramiques " à des fins anthropologiques.

Cinq points de réflexion sont ainsi mis en avant, à la lumière des différentes communications.

Le premier concerne les modes de diffusion et de production des céramiques communes, que l'on ne peut plus désormais considérer comme étant le seul fait de petits ateliers à diffusion locale. Certains exemples montrent au contraire une production de masse, parfois spécialisée dans une forme et pouvant être exportée à longue distance pour répondre à une forte demande de la part des consommateurs (le plat à cuire italique en étant le plus bel exemple). Ainsi, au regard de la variété de cas, l'auteur invite à reconsidérer cette vision univoque de la chaîne de production et de diffusion ainsi que l'interaction entre petits et grands ateliers.

Le lien éventuel entre diffusion des produits et structures administratives est également nuancé : reprenant quelques exemples concrets diffusés au-delà de frontières territoriales (productions de La Boissière-École et productions à pisolithes de Nîmes), l'auteur invite à la prudence sur la lecture de carte administrative à partir de la répartition des produits d'un atelier.

La même prudence, virant à la méfiance, prévaut pour l'approche fonctionnelle des céramiques, où les dogmes

des céramologues ne restituent qu'une fonction univoque par type de vase. À juste titre, Cl. Raynaud évoque le cas de ces petits pots (à boire ou à stocker des denrées précieuses plus qu'à cuire ?), de petits plats (de présentation plus que de cuisson ?) ou de mortiers qui se retrouvent sur la table. Ici encore, la pratique est loin du modèle théorique, entre autres celui défini pour une élite par Apicius et mis à l'épreuve de la réalité céramique rémoise par X. Deru et G. Florent. Les limites de l'interprétation culturelle sont également mises en évidence par une nuance portée sur l'interprétation univoque des seuls récipients : Cl. Raynaud rappelle ainsi qu'une cuisine de tradition méditerranéenne peut très bien se réaliser dans des vases qui ne le sont pas et inversement.

La question de la " romanisation " de la vaisselle soulève également une remarque de l'auteur qui fait remarquer que, même en Narbonnaise, quelques exemples montrent une faible pénétration de certains modèles méditerranéens. Il souligne surtout que l'étude de l'adoption de formes ou techniques nouvelles suppose aussi l'étude de son pendant naturel que sont le conservatisme et la fidélité à une vaisselle de tradition ancienne. En somme, l'auteur invite à s'intéresser à la nouvelle vaisselle gallo-romaine et à ces influences, plus qu'à mettre en lumière ce qui en elle relève du modèle italique et qui serait alors indice de " romanité " des populations.

Enfin, Cl. Raynaud revient sur les aspects méthodologiques de quantification et sur la difficulté d'interprétation de certaines données (rappelant au passage que les congrès annuels de la SFECAG sont pour beaucoup dans ces avancées méthodologiques) : ainsi, en terme d'interprétation culturelle ou économique, puisque le poids à donner à certaines valeurs minimales ne peut être le même selon les régions et les contextes historiques, l'auteur souligne l'intérêt de larges confrontations territoriales afin de définir des modèles culturels et de caractériser des décalages régionaux.

S'il le fallait encore⁹, désormais, démonstration est faite que les céramiques communes parlent ! Elles parlent même plus qu'on ne le pensait puisque, encore il y a peu, on rechignait à les interroger pour des questions d'ordre économique, de commerce ou d'organisation territoriale, ne leur laissant que les champs culturels et techniques. Ce recueil d'articles montre bien la richesse et la diversité d'informations que l'on peut retirer de ces catégories, pour peu qu'elles soient correctement interrogées et étudiées. Au-delà de la qualité des travaux qu'elle mène sur ces céramiques communes, on ne peut que féliciter C. Batigne-

9. Outre les congrès annuels de la SFECAG qui présentent régulièrement des recherches sur ces céramiques, les colloques LRCW (" *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean* ") ont également mis en lumière depuis plus d'une décennie l'apport de ces céramiques communes.

Vallet pour la ligne éditoriale définie, le niveau général des publications et les délais de parution de cette table ronde. La voie ouverte par M. Bats sur l'étude de ces productions parfois jugées "ingrates" aboutit à de nouvelles perspectives d'une part parce que la caractérisation des référentiels régionaux s'est développée, voire systématisée, aboutissant ainsi à des chrono-typologies fiables, d'autre part puisque la recherche céramologique s'est armée de l'archéométrie pour caractériser ces productions et parfois leur donner une origine, enfin car le champ de questionnement a été renouvelé en profondeur.

La richesse de cet ouvrage tient aussi finalement dans son hétérogénéité puisqu'il présente des études à différentes échelles (du site à la province), sur des périodes chronologiques variables, selon des angles d'approche différents (technique, chrono-typologique, fonctionnel, archéométrique) et avec des conclusions contrastées sur les déterminismes des groupes morphologiques définis. Ces faciès sont considérés en céramologie comme "l'ensemble des caractéristiques d'un groupe d'objets, reflétant la cohérence morphologique, technique, régionale et/ou chronologique de ce groupe" (D'ANNA *et al.* 2003 : 277). La difficulté et l'enjeu archéologique est donc d'interpréter ces cohérences à différentes échelles en termes chronologique, fonctionnel, social, culturel et/ou économique (LEPOT et BRULET 2007).

On l'a vu, et Cl. Raynaud le souligne à juste titre, l'adéquation entre la diffusion d'une production dans sa globalité et d'un territoire tient plus de l'exception que de la règle : vouloir vérifier un cadre administratif en pistant les vases d'un atelier paraît illusoire et ne pas considérer que la diffusion de certaines officines ont pu rendre poreuses les frontières administratives semble une erreur. Mais certaines formes font exception et paraissent se cantonner à des microrégions, des aires culturelles concordant parfois avec des territoires administratifs (dans la limite des zones-frontalières qui sont des zones de contact multiples). Le cas helvète présenté par C. Schucany est, en ce sens, intéressant. Toutefois, je rejoins Cl. Raynaud sur le fait que ces exceptions ne suffisent pas à remettre en cause un modèle de diffusion transcendant le cadre territorial, mais qu'elles interrogent plus sur le mode d'organisation de la diffusion de ces productions. En effet, l'une des perspectives à creuser est la question de leur commerce et de la reconnaissance d'une tierce-partie dans la constitution de ces faciès : les traditions matrimoniales certes (mises en évidence par C. Schucany), mais aussi les commerçants et l'acheminement d'autres denrées (ce qui est évoqué pour la proportion importante de plats à four découverts dans la sphère égéenne, d'après l'étude d'A. Peignard-Giros), et enfin, osons le dire, une véritable organisation politique et administrative de la production en céramiques (ce que C. Sanchez et Ch. Sireix ont mis en évidence dans l'étude

des cas aquitains). Par cette perspective, les céramiques communes changent ainsi de dimension, bien loin du modèle qui les cantonnait toutes à de petits ateliers, produisant pour une clientèle locale : ainsi, l'organisation politique de la production et de la diffusion des céramiques n'est plus uniquement réservée aux seules sigillées mais désormais, grâce à la mise en évidence de grands centres complémentaires, elle peut aussi être étendue aux céramiques communes. Ces dernières renseignent alors un aspect d'une géographie commerciale complexe, dans ses multiples échelles : certes locale (ce qui doit tout de même être la majorité des cas des ateliers), souvent régionale (comme dans le cas illustre pour le Portugal par I. Vaz Pinto), parfois de grande distance (avec les importations italiques et la diffusion du modèle "à la romaine").

Mais ce fameux modèle "à la romaine" est-il transposable d'une région à l'autre ? N'y a-t-il pas là un écueil initial et une volonté des céramologues de chercher, à tout prix, des marqueurs de "romanité" (et si possible assez tôt, et si possible en grande quantité...) ? Dans bien des cas, mis à l'épreuve de la céramologie, ce modèle est encombrant et ressort, au mieux, fragilisé. Faut-il alors renier l'héritage de M. Bats ? Certainement pas – et ce serait d'ailleurs en avoir une lecture étroite –, mais les comparaisons avec le modèle alimentaire et la batterie culinaire méditerranéenne doivent être nuancées : plus que l'adoption, c'est l'interprétation de ce modèle, sous l'effet conjugué de l'héritage gaulois et de l'influence italique au contact de nouvelles idées, qui doit être analysé, pisté et quantifié : la marmite tripode, dérivée du *caccabus*, est ainsi un bel exemple de nouveauté gallo-romaine et sert ainsi à définir un faciès régional en Bourgogne (études de cas de M. Joly et S. Mouton-Venault) ; la bouilloire en est un autre. De même, et puisque cette adoption totale du modèle est souvent lente et progressive, comme à Reims où il aura fallu deux siècles avant que les pratiques alimentaires ne s'éloignent des traditions protohistoriques, l'approche de l'acculturation doit s'aborder dans un temps long, si possible en confrontant villes et campagnes, habitats aisés ou pauvres, afin de nuancer un modèle trop globalisant.

C. Batigne-Vallet l'a soulevé dans son introduction, il reste des problèmes dans la définition même des céramiques communes, vieux problème céramologique, souvent relevé, jamais entièrement résolu. Et ce serait vain que de le résoudre puisque, ce colloque en est la preuve, les céramiques communes ont des réalités très différentes par région (la difficulté est ainsi clairement avancée pour l'étude d'E. Schindler-Kaudelka sur le site du Magdalensberg). Ce point porte toutefois un enjeu important quand la définition retenue comporte

un présupposé fonctionnel : or c'est probablement aussi dans cette direction de caractérisation de fonction que les céramiques communes offrent de belles perspectives d'analyses des pratiques alimentaires.

M. Bats a parfaitement résumé le problème, en disant d'une part que le mobilier céramique " sur son lieu de consommation, c'est avant tout un révélateur de fonction, d'utilisation ; en somme un moyen d'analyse culturel tout autant qu'économique " (BATS 1990 : 351), d'autre part en distinguant fonction et usage, la fonction des vases se déduisant des critères mécaniques, techniques et morphologiques, l'usage correspondant à la " façon particulière dont la fonction est mise en œuvre pour telle ou telle circonstance " (BATS 1996 : 146)¹⁰.

Ainsi, la caractérisation de l'usage des vases peut amener à des interprétations culturelles très nuancées, introduisant la notion d'ostentation (X. Deru et G. Florent) sur l'espace de représentation sociale qu'est la table, sans que les pratiques alimentaire aux racines plus profondes ne soient aussi profondément affectées : C. Schucany l'avait d'ailleurs illustré dans une précédente étude (1993).

En outre, que ce soit le cas rémois souligné par X. Deru et G. Florent, les exemples soulevés en conclusion par Cl. Raynaud (rôle des petits pots, petits plats et mortier sur la table ?) ou des contextes éclairant de destruction brutale (MAROT 2007), certaines formes en céramiques communes sortent fréquemment de la cuisine et des réserves pour aller sur la table et y être utilisées pour la consommation comme pour la présentation. Plusieurs auteurs l'ont aussi souligné, le III^e s. correspond à une période de profonde mutation de la société gallo-romaine et d'uniformisation du vaisselier. Dans beaucoup de régions, il a fallu répondre qualitativement et quantitativement à l'essoufflement des grandes officines de céramiques fines et à la modification de la géographie commerciale de la Gaule. Partageant très largement l'avis de X. Deru et de G. Florent pour avoir constaté le même phénomène dans le chef-lieu gabale dès la seconde moitié du II^e s., il me semble alors évident que certaines céramiques communes ont alors remplacé fonctionnellement les céramiques fines manquantes et que les fortes proportions de *patina* que l'on observe pour cette période s'explique en grande partie par leur usage plurifonctionnel, certes en cuisine mais aussi sur la table pour la préparation et la consommation des mets.

Il devient alors indispensable d'envisager la fonction de ces céramiques communes au regard de celles en présence des céramiques fines : espérons ainsi que le divorce entre ces deux catégories (nécessaire pendant un temps

afin de revaloriser les céramiques méconnues) prennent rapidement fin et qu'elles réintègrent toutes deux les réflexions sur les circuits d'approvisionnement et sur les fonctions au sein de l'habitat.

Emmanuel Marot

Service d'archéologie préventive
de la Communauté d'agglomération de Bourges Plus,
UMR 7324 CITERES Laboratoire Archéologie et Territoires

BATIGNE 1997

Batigne C. - La production de céramique culinaire à Lyon aux I^{er} s. avant et I^{er} s. après J.-C. : état de la recherche, in : *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni. Il rapporto forme/funzione/impasto*, Bologne : 75-80.

BATIGNE et DESBAT 1996

Batigne C. et Desbat A. - Un type particulier de " cruche " : les bouilloires en céramique d'époque gallo-romaine (I^{er}-III^e siècles), in : *SFECAG, Actes du Congrès de Dijon* : 381-393.

BATIGNE-VALLET 1999

Batigne-Vallet C. - *Études des céramiques culinaires et de leurs procédés de fabrication à Lyon à l'époque gallo-romaine : impératifs techniques et habitudes culturelles, thèse de doctorat*, Université de Lyon II, 3 t.

BATIGNE-VALLET (dir.) 2010

Batigne-Vallet C. - Les céramiques communes de la région Rhône-Alpes et du sud de la Bourgogne du I^{er} s. au V^e s. : répartition des faciès de consommation ou " Groupes Morphologiques Locaux ", in : *SFECAG, Actes du Congrès de Chelles* : 117-129.

BATS 1988

Bats M. - *Vaisselle et alimentation à Olbia-de-Provence (vers 350-vers 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, 18^e Suppl. à la *Revue Archéologique de Narbonnaise*, CNRS, Paris, 271 p. 72 pl.

D'ANNA et al. 2003

D'Anna A., Desbat A., Garcia D., Schmitt A., Verhaeghe F. - *La céramique : la poterie du Néolithique aux Temps modernes*, Errance, Collection Archéologiques, Paris, 286 p.

LEPOT et BRULET 2007

Lepot A. et Brulet R. - Faciès et chronologie, in : *SFECAG, Actes du Congrès de Langres* : 61-69.

MAROT 2007

Marot E. (dir.) - Une resserre incendiée au début du II^e s. ap. J.-C. découverte à Javols-Anderitum (Lozère), *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 40 : 325-413.

SCHUCANY 1993

Schucany C. - Tradition indigène-tradition méditerranéenne : un essai appliqué à la céramique des I^{er} et II^e siècles d'Aquae Helveticae (Baden, Suisse), in : *SFECAG, Actes du Congrès de Versailles* : 249-266.

10. Un colloque à venir devrait éclairer cette question (« *Les mobiliers archéologiques dans leur contexte, de la Gaule à l'Orient méditerranéen : fonctions et statuts* » ; colloque international de Poitiers ; 27-29 octobre 2014).