

Anne-Sophie MARTZ,
Université de Nancy - EA 1132

**"La céramique culinaire en Syrie du Nord :
la transition entre la période hellénistique
et la période romaine
(Ier siècle av.n.è. - IIe siècle de n.è.)"**

Etude réalisée dans le cadre du projet ANR
Echanges culturels et communication
en Syrie du Nord Romaine
Coordonné par Catherine Abadie-Reynal

1^{er} Mars - 15 avril 2009

Avant-propos

Cette étude s'inscrit dans le cadre d'un projet soutenu par l'Agence Nationale de la Recherche, coordonné par C. Abadie-Reynal (Université de Nancy) et intitulé *Echanges culturels et communication en Syrie du Nord romaine*. Le principal axe de recherche de ce projet concerne la rencontre des cultures grecque, orientale et romaine dans une région comprise entre Antioche, Apamée de Syrie et Zeugma

Cette problématique appliquée à la céramique culinaire a pour objectif de déterminer si le vaisselier de la période de transition entre l'époque hellénistique et l'époque romaine, comprise approximativement entre le Ier siècle av. n. è. et IIe siècle de n. è., a subi une influence culturelle romaine, et dans quelle mesure cette influence a engendré des changements de répertoire ou de production.

Cette étude a été menée pendant six semaines, du 1^{er} mars au 15 avril 2009, dans le cadre d'un contrat post-doctoral signé avec l'Université de Nancy.

Je remercie C. Abadie-Reynal de m'avoir confié ce travail, ainsi que l'Université de Nancy pour son support logistique et financier.

Sommaire

Avant-propos

Introduction

I. La céramique culinaire antique

I.1. Les répertoires de la céramique culinaire grecque et romaine

I.2. Céramique culinaire de Méditerranée orientale et romanisation

I.2.1. La *chytra* : une forme qui perdure

I.2.2. L'apparition du plat à four dans la répertoire

I.2.3. De nouvelles techniques de fabrication

II. La céramique culinaire en Syrie du Nord

II.1. L' époque hellénistique : un matériel mal connu

II.2. L'époque romaine : la *brittle ware*

II.2.1. Définition

II.2.2. Un répertoire multiculturel

II.2.3. Un mode de production intensif

III. La céramique culinaire de Zeugma

III.1. Zeugma : présentation du site

III.1.1. Repères historiques

III.1.2. Les vestiges préromains à Zeugma

III.2. La céramique culinaire antérieure à la *brittle ware*

III.2.1. Plat à four

III.2.2. Marmite

III.2.3. D'autres formes du répertoire ?

III.3. L'apparition de la *brittle ware* à Zeugma

III.3.1. Présentation des types

III.3.2. Datation des types

Conclusion

Bibliographie

Catalogue de la céramique de Zeugma et Apamée

Figures

Introduction

C'est bien d'*Echanges culturels et communication en Syrie du Nord romaine* qu'il s'agit dans les premiers siècles de la présence romaine sur les limites orientales de l'Empire, et non d'une romanisation totale et brusque. Comme J.-M. Luce et A. Peignard-Giros le soulignent¹, les échanges et les communications entre les différentes civilisations du monde méditerranéen antique ont davantage engendré une "interpénétration des cultures" et une "acculturation réciproque" qu'une romanisation au sens strict.

Dans le cas de la céramique de Syrie du Nord, il semble évident que l'on puisse, là aussi, parler d'un échange de cultures, et même d'une fusion entre la triple influence orientale, hellénique et romaine présente dans la région.

On peut, en guise d'introduction à cette étude, proposer une rapide définition des termes du sujet.

- La céramique culinaire :

L'étude porte sur les vases en céramique utilisés pour la cuisson des aliments. La céramique culinaire est une vaisselle utilitaire, la forme des récipients est adaptée à leur fonction et elle donne des indices sur les modes alimentaires. Les répertoires traditionnels de céramique culinaire grecque et romaine seront présentés en première partie : ils serviront de fil conducteur aux observations menées sur le matériel nord-syrien.

- La Syrie du Nord :

La zone géographique considérée, telle qu'elle a été définie dans le cadre du projet de recherche *Echanges culturels et communication en Syrie du Nord*, est comprise entre Antioche, Zeugma et Apamée sur l'Oronte. Il s'agit donc de la partie occidentale de la province romaine de *Syria Coele* établie par Septime Sévère en 194². La partie orientale de la province, du Balikh à Doura-Europos n'est pas prise en considération dans cette étude.

- La transition entre la période hellénistique et la période romaine (Ier siècle av. n. è. - IIe siècle de n. è.) :

La céramique culinaire utilisée à partir de la fin du IIe siècle de n. è. en Syrie du Nord est assez bien connue : il s'agit d'une production de grande envergure appelée *brittle ware*. Cette production sera définie dans la deuxième partie de cette étude.

Mais la céramique culinaire qui précède la *brittle ware*, celle utilisée juste avant et juste après l'arrivée des Romains dans la région³, est encore mal définie. C'est sur ce matériel que l'on a réfléchi pour la réalisation de cette étude.

Deux méthodes de travail ont été employées. Il s'agit d'une part d'un travail strictement bibliographique sur le matériel des sites nord-syriens évoqués, et d'autre part de l'observation et de l'analyse de la céramique de Zeugma.

¹ *Identités* 2007

² Les informations historiques sont tirées de Sartre 2002.

³ Pompée annexe la province de Syrie à l'empire romain en 64 av. n. è.

I. La céramique culinaire antique

I.1. Les répertoires de la céramique culinaire grecque et romaine

Au-delà de l'étude du vaisselier culinaire, c'est bien sûr la question de l'alimentation antique qui est posée. Ce sujet est très largement étudié et les publications de qualité sont nombreuses⁴. M. Bats⁵ a publié une étude de la céramique d'Olbia qui associe connaissances sur l'alimentation antique et étude typo-chronologique de la céramique. D'après son travail, on peut résumer les grands principes de l'alimentation antique ainsi que les répertoires culinaires traditionnels des cultures grecque et romaine de la façon suivante (voir aussi **Fig. 1**) :

<u>Grèce classique et hellénistique</u>	
Alimentation de base	Répertoire
- Céréales (maza, pain, galettes, gâteaux) - Légumineuses et légumes (bouillies, soupes et grillades) - Fromage - Poisson - Peu de viande	<i>Chytra</i> / marmite <i>Caccabè</i> / entre la marmite et la casserole <i>Lopas</i> / casserole <i>Tagénon</i> / poêle à frire

<u>Italie romaine</u>	
Alimentation de base	Répertoire
- Céréales (bouillies, pain, gâteaux) - Légumineuses et légumes (bouillies, soupes et grillades) - Viande et poisson (grillé ou bouilli, rarement frit)	<i>Olla</i> / marmite <i>Patina</i> / plat à four <i>Caccabus</i> / casserole

Dans les mondes grec et romain, de nombreux ateliers proposent des variantes à diffusion locale, régionale ou interrégionale de ces différentes formes du répertoire.

I. 2. Céramique culinaire de Méditerranée orientale et romanisation

Trois caractéristiques du répertoire de céramique culinaire contemporain de l'arrivée des Romains en Méditerranée orientale sont particulièrement intéressantes à relever puisque, comme on le verra dans la suite de cette étude, elles s'appliquent aussi à la céramique culinaire nord-syrienne.

⁴ Voir par exemple Dalby 2003.

⁵ Bats 1988

I.2.1. La *chytra* : une forme qui perdure

D'abord, on note que la forme hellénique de la marmite, la *chytra* avec sa base arrondie caractéristique, perdure et s'impose face à l'*olla* romaine à base plate. C'est le cas, par exemple, dans les répertoires d'Argos⁶, Athènes⁷, Cnossos⁸ ou Paphos⁹. Il est vrai que, *chytra* et *olla* ayant la même fonction - un vase profond et fermé pour la préparation des ragoûts, soupes et bouillies - il n'y aucune raison au remplacement d'une forme par une autre.

Dans le cas du matériel de Délos, A. Peignard-Giros¹⁰ explique que l'*olla* ne s'implante pas dans le répertoire parce qu'elle est concurrencée par les *chytrai* locales adaptées à la cuisson sur les réchauds en céramique. Est-ce le cas pour tous les sites de Méditerranée orientale où l'on voit la *chytra* perdurer malgré la présence romaine ? Une étude systématique des dispositifs de cuisson serait à mener pour établir la corrélation entre *chytra* et cuisson sur réchaud, de même qu'entre *olla* et cuisson sur foyer fixe.

I.2.2. L'apparition du plat à four dans le répertoire

Ensuite, une nouvelle forme apparaît dans le répertoire traditionnel grec : il s'agit du plat à four, la *patina* romaine. Cette adoption de la *patina* en Méditerranée orientale implique de nouvelles habitudes alimentaires, en particulier la consommation de galettes de pain d'abord typiquement romaine et qui, d'après le matériel d'Argos, Athènes, Cnossos ou Ephèse¹¹, semble s'implanter avec succès dans le monde grec. Dans les assemblages de céramique culinaire de ces différents sites, on trouve donc, associés aux marmites et casseroles grecques, des plats italiens d'importation, à engobe rouge pompéien¹² ou à *orlo bifido*¹³, ainsi que des plats de fabrication locale ou régionale qui les imitent.

De tels plats se retrouvent par exemple dans les contextes d'utilisation de la Maison des Sceaux à Délos¹⁴ : le répertoire grec traditionnel *chytra* - *caccabè* - *lopas* est bien représenté (une trentaine de vases), mais il est accompagné de neuf plats à feu, importations d'Italie et imitations orientales.

I.2.3. De nouvelles techniques de fabrication

Enfin, il semble que la céramique culinaire contemporaine de l'arrivée des Romains en Méditerranée orientale subisse un changement important dans les techniques de fabrication.

⁶ Abadie-Reynal 2007

⁷ Robinson 1959

⁸ Hayes 1983

⁹ Hayes 1991

¹⁰ Peignard-Giros 2000

¹¹ Sur Ephèse, voir Schneider, Zabehlicky-Scheffenecker 2005.

¹² Sur les plats à engobe rouge pompéien, voir Goudineau 1970.

¹³ J. Hayes précise que les plats à *orlo bifido*, dont le bord est marqué d'un sillon, sont originaires du Latium ou d'Etrurie, et circulent en Orient à partir de la fin du IIe siècle av. n. è., où ils sont souvent imités par les ateliers locaux ("Late hellenistic and roman pottery in the eastern mediterranean - an overview of recents developments", dans Briese, Vaag 2005, p. 18).

¹⁴ Peignard-Giros 2000

Des vases en céramique culinaire très dégraissée, aux parois épaisses, de la période précédente, on passe alors à des récipients tournés dans une pâte souvent riche en fer, finement dégraissée et qui permet de créer des formes aux parois plus fines.

Cette différence de pâte entre céramique hellénistique et céramique romaine a été relevée à Cnossos par J. Hayes¹⁵. Le même auteur relève, à Paphos¹⁶ cette fois, une complexification du profil des marmites : on remarque surtout l'apparition d'un angle sur le bas du corps et de moulures sur le haut de l'épaule et le bord. On ignore si ce souci de l'esthétisme est lié à une utilisation différente : les vases culinaires sont-ils alors portés à table au lieu d'être réservés aux pièces de service ?

Le répertoire de Méditerranée orientale mêle, à partir du IIe siècle av. n. è., une persistance des formes helléniques de base (*chytra* à fond arrondi contre *olla* à fond plat) et l'insertion d'une nouvelle forme, la *patina*, typiquement romaine.

Le processus s'accompagne de nouvelles techniques de production et peut-être d'une nouvelle recherche esthétique pour la céramique culinaire, sans que l'on puisse déterminer pour l'instant si ces changements doivent être imputés à une influence romaine ou à l'évolution technique intrinsèque des ateliers de potiers.

¹⁵ Hayes 1983

¹⁶ Hayes 1991

II. La céramique culinaire en Syrie du Nord

L'étude de la céramique culinaire de la période de transition entre époque hellénistique et époque romaine en Syrie du Nord pose un problème majeur lié à la très faible quantité de publications scientifiques sur la céramique commune de la région. En effet, les études publiées sont le plus souvent consacrées à la céramique fine ou au matériel romano-byzantin. Les données présentées dans cette deuxième partie sont donc, dans l'attente de nouvelles publications sur le sujet¹⁷, extrêmement limitées.

Les sites présentés (**Fig. 2**) sont de nature variée : centres urbains de premier ordre, occupations agricoles ou militaires. Le matériel céramique est susceptible d'être différent selon le contexte social mais, face à la rareté des publications, j'ai choisi de présenter l'ensemble des données fournies sans distinguer la nature de l'occupation.

II.1. L'époque hellénistique : un matériel mal connu

- Antioche

Les fouilles des années trente à Antioche n'ont pas donné lieu à une étude de la céramique culinaire. Quelques lignes, dans la publication des fouilles de 1932¹⁸, sont consacrées à la céramique commune trouvée dans les structures domestiques situées à proximité des thermes B, mais sans informations sur les contextes de trouvaille. On notera donc simplement qu'une casserole (**Fig. 3**), identifiée comme un "cooking pot", ressemble à la *lopas* grecque. Il est cependant impossible d'en préciser la datation et le vase pourrait aussi bien être hellénistique, romain ou même byzantin.

- Apamée sur l'Oronte

Aucune publication de la céramique commune hellénistique d'Apamée n'est disponible pour l'instant. Il est vrai que les contextes antérieurs au IIe siècle sont rares sur le site puisque, après les séismes qui ont ravagé la ville, d'importants travaux d'urbanisme ont été effectués sous Trajan¹⁹.

J. Mertens²⁰ présente, dans la publication du colloque consacré aux fouilles des années 1965-1968, deux sondages avec une bonne stratigraphie. Mais la céramique du sondage sous la grande colonnade n'est pas illustrée et celle du sondage du rempart n'est pas décrite.

¹⁷ Certains archéologues travaillant dans la région ont été contactés : H. Pamir pour les environs d'Antioche, M. Gelin et J. Abdul Massih pour Cyrrhus, A. Vokaer et S. Marquié pour Apamée. Leurs réponses ne sont pas encore toutes parvenues. Concernant Cyrrhus, une série d'articles est actuellement sous presse.

¹⁸ *Antioch* 1934

¹⁹ D'après M. Vanderhoeven, le site ne propose "aucune stratigraphie sûre" pour les contextes anciens (Vanderhoeven 1989).

²⁰ J. Mertens, "Sondages dans la grande colonnade et sur l'enceinte", *Apamée* 1969, p. 61-74

S. Marquié, post-doctorante à l'Université de Bruxelles, est en charge de l'étude de la céramique hellénistique et romaine trouvée sur le sondage de la partie ouest du rempart. Les résultats de son travail ne sont pas encore disponibles.

- Déhès

Les traces d'occupation du I^{er} siècle av. n. è. au I^{er} siècle de n. è. à Déhès²¹ sont très ténues mais un type de marmite en pâte "noirâtre" paraît attesté (**Fig. 4**). Il présente un col incliné vers l'extérieur et des "anses fixées à la panse", d'après D. Orssaud et J.-P. Sodini. Un motif d'incision semble décorer l'épaule du vase. On remarque les dimensions importantes de cette marmite, qui mesure jusqu'à 30 cm de diamètre maximal.

D. Orssaud et J.-P. Sodini évoquent également des plats à cuire qui "semblent attestés à l'époque hellénistique", mais ces plats ne sont pas illustrés dans l'article.

- Tell-es-Sweyhat²²

Le site de Tell-es-Sweyhat, aujourd'hui en bordure du lac Assad et à 62 km au sud de Karkemish, fait l'objet de travaux archéologiques américains principalement consacrés aux périodes d'occupation les plus anciennes (3^e et 2^{ème} millénaire).

Les vestiges hellénistiques repérés indiquent une occupation modeste, de nature militaire, dans les premières décennies du III^e siècle av. n. è. Après une phase d'abandon, le site est réoccupé à l'époque romaine, peut-être dès le I^{er} siècle de n. è.

Le catalogue de la céramique culinaire du site ne présente que des formes mal conservées en hauteur et identifiées comme des "cooking pots". Différents types de vases à cuire sont datés de la période hellénistique. On peut les regrouper en deux catégories : des marmites à col court, vertical ou incliné vers l'extérieur, et des marmites sans col, à bord épaissi (**Fig. 5**). On note que l'une des marmites présentées est morphologiquement proche des marmites à col court que l'on trouve aussi à Zeugma (voir la troisième partie de cette étude). Elle est tournée dans une pâte grossière ("coarse") de couleur brun-orange, qui contient des particules de chaux.

En comparant les marmites datées de l'époque hellénistique et celles qui sont datées de la période romaine qui appartiennent à la production de *brittle ware*, on note une importante différence de proportions. Les marmites hellénistiques, en particulier celles qui ne possèdent pas de col, sont beaucoup plus grandes que les marmites romaines. Les premières présentent un diamètre d'ouverture de 19 à 31 cm, un diamètre maximal conservé qui va jusqu'à 35 cm. Pour les secondes, les diamètres d'ouverture varient de 10 à 21,5 cm et le diamètre maximal conservé est de 24 cm.

A partir de ces quelques éléments, on peut penser que la marmite est une forme fréquente en Syrie du Nord à la période hellénistique. Les vases présentés sont tous très différents les uns des autres, ce qui pourrait signifier qu'ils sont produits localement et peu diffusés. On note aussi qu'ils présentent des dimensions assez importantes. On n'a relevé, dans ces publications, aucune référence à des plats italiens d'importation.

²¹ Voir Orssaud, Sodini 2003 et Bavant, Orssaud 2001.

²² Holland 2006

II.2. L'époque romaine : la *brittle ware*

Dans la zone géographique considérée, il semble qu'une seule production de céramique culinaire ait été en utilisation à la période romaine : il s'agit de la *brittle ware*.

II.2.1. Définition

La production est maintenant assez bien connue grâce à plusieurs études récentes²³. L'expression *brittle ware* a été employée pour la première fois par S. Dyson en 1968 à propos du matériel de Doura-Europos²⁴. Cette céramique est tournée dans une pâte rouge finement dégraissée par des inclusions de roches ou de quartz. Son répertoire est constitué de formes complémentaires, majoritairement fermées, dont les parois sont souvent fines et côtelées.

La *brittle ware* ne semble être diffusée qu'à l'intérieur des terres, à l'est de l'Amanus en Turquie et du djabal Ansariyya en Syrie, et jusque sur le Tigre, à Ain Sinu et Seh Qubba. A la période romaine, on la trouve entre Adiyaman au nord et Doura-Europos au sud.

Les ateliers producteurs sont pour l'instant inconnus, mais la provenance de la *brittle ware* est partiellement comprise grâce aux observations et analyses de pâte. Deux zones principales de production ont été localisées : la région d'Alep et la vallée de l'Euphrate.

La production connaît son apogée entre le III^e et le VII^e siècle mais sa période d'apparition de est encore mal définie. Dans les différentes publications, les auteurs parlent de l'apparition de la *brittle ware* à la fin de l'époque hellénistique ou à la période romaine, entre le I^{er} siècle av. n. è. et le II^e siècle de n. è. Cette question de l'apparition de la *brittle ware* sera développée à propos du matériel de Zeugma, dans la troisième partie de cette étude.

II.2.2. Un répertoire multiculturel

Le répertoire en utilisation au milieu du III^e siècle (**Fig. 6**), bien connu grâce aux contextes de destruction conséquents aux raids perses de Zeugma et Doura-Europos, propose différentes formes liées à des habitudes alimentaires spécifiques. On a proposé récemment²⁵ de considérer ce répertoire comme une synthèse des cultures orientale, grecque et romaine. Il comporte en effet trois formes principales :

- La marmite à base arrondie rappelle bien sûr la *chytra* grecque. Mais la marmite est aussi une forme typiquement orientale : à Beyrouth, elle est la forme principale du répertoire depuis l'Age du Fer²⁶. Et pour A. Berlin²⁷ qui a travaillé sur le matériel de Tel Anafa la marmite à base convexe et anses verticales est d'origine orientale.

- La casserole, à base convexe et petites anses verticales, est dérivée du type grec de la *lopas* qui est, pour M. Bats²⁸, le récipient privilégié pour la cuisson du poisson.

²³ Martz 2007, Vokaer 2007, Bartl *et al.* 2007

²⁴ Dyson 1968

²⁵ Martz 2008

²⁶ Pellegrino 2005

²⁷ Berlin 1997

²⁸ Bats 1988, p. 50

Pour A. Berlin et E. Pellegrino²⁹, la casserole n'est pas associée au répertoire oriental : au Proche-orient, elle ne semble apparaître qu'à partir des conquêtes macédoniennes. On peut donc considérer la casserole en *brittle ware* comme un témoignage de l'héritage hellénique dans la région.

- Le plat à four du répertoire trouve sans doute son origine dans la culture romaine et semble dérivé de la *patina*. Une importation de plats italiens en Syrie du Nord, contemporaine de l'arrivée des Romains, a donc bien dû exister. Si les différentes publications évoquées précédemment n'en font pas état, il existe à Zeugma quelques indices de la présence de ces plats.

II.2.3. Un mode de production intensif

Contrairement à la céramique culinaire de l'époque hellénistique, la *brittle ware* est une production de grande ampleur. Elle est largement diffusée, les formes sont standardisées - on trouve les mêmes marmites, casseroles et plats de Zeugma à Ain Sinu - et le matériel est abondant. La production est donc très organisée à la fois dans la fabrication et dans la commercialisation.

On peut comparer ce mode de production à celui de la sigillée orientale A, à diffusion géographique encore plus importante que celle de la *brittle ware* grâce à une production localisée sur les côtes méditerranéennes³⁰. Or, J. Hayes propose de voir dans le système de fabrication "quasi-industriel" de la sigillée orientale A une influence romaine. La production de la *brittle ware*, qui semble elle aussi, "quasi-industrielle", pourrait donc également être liée à la romanisation des territoires orientaux de l'empire.

Avec une documentation très lacunaire, la seule comparaison que l'on peut mener sur les répertoires hellénistique et romain concerne la marmite. De grande taille et de fabrication probablement locale à l'époque préromaine, elle est plus petite et produite à grande échelle à partir du IIe siècle de n. è. La forme du bord évolue et se complexifie, le vase est tourné dans une pâte fine.

On peut appliquer à la *brittle ware* les remarques élaborées à propos de la céramique culinaire de Méditerranée orientale : persistance des formes grecques traditionnelles (*chytra*, *lopas*), insertion de la *patina* romaine dans le répertoire, nouvelles techniques de production et, peut-être, un souci de l'esthétique des vases. On a noté précédemment³¹ que les vases en *brittle ware*, aux formes soignées et aux dimensions parfois très modestes, pouvaient être envisagés comme vaisselle de table.

Par son répertoire, la *brittle ware* ne témoigne pas de la romanisation des habitudes culinaires de Syrie du Nord mais bien de la fusion des cultures orientale, grecque et romaine.

²⁹ Pellegrino 2005, Berlin 1997

³⁰ Hayes 2001

³¹ Martz 2007, p. 150-151

III. La céramique culinaire de Zeugma

Cette troisième partie de l'étude, consacrée à la céramique culinaire de Zeugma, permet de développer deux points abordés plus haut : la chronologie des premiers types en *brittle ware* et la nature de la céramique culinaire antérieure à cette production.

III. 1. Zeugma : présentation du site

III.1.1. Repères historiques

L'histoire et la topographie du site sont présentés dans plusieurs publications récentes³², on rappellera donc ici simplement les étapes principales de l'histoire de Zeugma.

Séleucie, fondée avec sa jumelle Apamée à l'époque hellénistique, est annexée à l'empire romain dans la seconde moitié du Ier siècle av. n. è.

Au cours du Ier siècle de n. è., l'armée romaine s'implante à Séleucie, qui prend alors le nom de Zeugma. La ville connaît un développement urbain important, matérialisé notamment par de riches maisons au décor mosaïqué impressionnant construites entre le IIe et le IIIe siècle. Au milieu du IIIe siècle, les raids perses menés en Syrie du Nord mettent un frein à cette période de prospérité.

La céramique culinaire présentée dans cette étude a été trouvée par les équipes archéologiques françaises à l'occasion des fouilles de sauvetage menées à Zeugma entre 1997 et 2000, avant que le site ne soit partiellement englouti sous les eaux du barrage de Birecik. Elle a été présentée plus en détail dans ma thèse de doctorat³³.

III.1.2. Les vestiges préromains à Zeugma

Les différents chantiers ouverts sur le site ont livré d'importants vestiges d'époque romaine et byzantine. Mais l'occupation du site à l'époque hellénistique reste mal connue pour deux raisons :

- les fouilles de sauvetage, menées dans l'urgence la plus extrême, n'ont souvent pu explorer les niveaux antérieurs à ceux, très riches en matériel et vestiges, de l'époque romaine et byzantine,
- la nature du terrain, très accidenté, a incité les occupants romains à raser complètement les traces antérieures pour s'installer directement sur le rocher.

La *brittle ware* de Zeugma est abondante dans les nombreux contextes de destruction du milieu du IIIe siècle. Mais pour étudier la céramique culinaire qui la précède, deux difficultés majeures se présentent. D'abord, le matériel, pour les raisons évoquées plus haut, est assez peu abondant. Ensuite, l'étude complète de la stratigraphie, chantier par chantier, est encore en cours. Les résultats présentés ici sont donc préliminaires et, dans l'attente de la publication de données complémentaires, on se contentera d'évoquer ici différents types céramiques qui semblent correspondre à la période étudiée.

³² Voir notamment les rapports des fouilles françaises publiés dans la revue *Anatolia Antiqua* entre 1997 et 2005, et *Zeugma : interim reports*, éd. R. Early *et al.*, *JRA* suppl. 51, 2003

³³ Martz 2007

III.2. La céramique culinaire antérieure à la *brittle ware*

Seules deux formes ont été identifiées avec certitude comme étant antérieures au répertoire de la *brittle ware* : il s'agit du plat à four et de la marmite.

III.2.1. Plat à four

Il est possible qu'à Zeugma, tout comme sur les sites de Méditerranée orientale évoqués dans la première partie de cette étude, il y ait eu une importation suivie d'une imitation locale ou régionale des plats à engobe rouge pompéien.

En effet, un fragment de plat (**Fig. 7**) couvert d'un engobe rouge sombre a été trouvé dans un contexte très fiable : un remblai situé sous la *cavea* du théâtre de Zeugma (US 20027). L'argile utilisée ne correspond pas aux vases locaux ou régionaux, dont la pâte a été analysée en laboratoire. De couleur brun rouge, elle contient de nombreuses inclusions, petites et arrondies de couleur blanche et gris foncé, ainsi que des particules brillantes.

Si son origine exacte reste indéterminée, il est tout à fait possible que ce plat ait été importé d'Italie, et ceci avant le début du II^e siècle et la construction du théâtre³⁴. On peut souligner que le plat est accompagné de plusieurs fragments de sigillée orientale A et d'un fragment de gobelet à paroi fine qui pourrait lui aussi être une importation italienne.

Il est particulièrement intéressant de constater qu'une production locale ou régionale³⁵ de plats à engobe apparaît à Zeugma, probablement au III^e siècle (**Fig. 8**). Neuf individus, provenant de différents chantiers, ont été inventoriés³⁶. Pour la plupart, les plats présentent tous une assise plate, une base sans aménagement particulier, une paroi galbée et bord rond ou en pointe, plus ou moins recourbé vers l'intérieur. Le diamètre d'ouverture varie de 22 à 36 cm. On note la présence d'un engobe satiné rouge (de rouge faible 10 R 5/4 à rouge brun 5 YR 4/3), épais, sur les surfaces intérieure et extérieure de la paroi, et en cercles concentriques sur le fond.

Bien sûr, il est inopportun d'élaborer des hypothèses à partir d'un seul tessou. Mais on pourrait tout de même considérer que le fragment à engobe rouge de l'US 20027 témoigne de l'importation de plats italiens à Zeugma. Et on pourrait lier l'apparition des plats à engobe dans la production locale ou régionale à l'influence de ces plats italiens.

III.2.2. Marmite

La seconde forme antérieure à la *brittle ware* clairement identifiée à Zeugma est une marmite. Le type apparaît dans quelques contextes stratigraphiques du chantier 9 (US 9933, 9922, 9681) et dans une tombe de la nécropole orientale de Zeugma (Tombe 25). On peut ajouter à cette liste une marmite trouvée dans la nécropole d'Apamée, qui présente une bonne conservation en hauteur (**Fig. 9**).

Les différents individus sont souvent mal conservés, mais la forme générale du corps rappelle davantage la *chytra* grecque que l'*olla* romaine. On peut imaginer une base arrondie sur cette marmite. La paroi est lisse. Le col est court, plus ou moins convexe, avec un rebord interne

³⁴ Abadie-Reynal 2005

³⁵ Voir Martz 2007, p. 108 et Abadie-Reynal, Martz 2008

³⁶ Voir Martz 2007 : "Plat 2", p. 54 et suiv.

sur lequel placer éventuellement un couvercle. Le diamètre d'ouverture varie de 12 cm (un exemplaire non inventorié de l'US 9922) à 25 cm (n° inventaire : 9681.34). Ces dimensions correspondent à celles des marmites en *brittle ware* de la période suivante (diamètre d'ouverture compris entre 8 et 25 cm pour la plupart). On ne peut donc pas relever, comme pour le matériel de Tell es-Sweyhat, une différence flagrante de volumes entre marmites préromaines et marmites en *brittle ware*. Deux anses verticales opposées, de section ovoïde, sont attachées du bord à l'épaule.

On note deux variantes dans le profil de la marmite : l'une est plutôt anguleuse, avec une épaule légèrement carénée et des anses courbées à angle droit. L'autre est plus globulaire avec des anses en arc de cercle.

Les vases observés sont tous tournés dans une pâte dure, compacte et riche en inclusions (chaux, roches). La couleur de la pâte varie dans différents tons de brun rouge, plus ou moins clair ou foncé. L'analyse pétrographique de l'une de ces marmites (n° inventaire 9933.35) révèle que l'argile utilisée peut être originaire des bancs de l'Euphrate. Il n'y a rien d'étonnant à ce que ce type soit produit localement ou régionalement, comme semblent l'être les marmites préromaines repérées ailleurs en Syrie du Nord.

La datation du type est assez bien calée. M. Gschwind³⁷, dans son étude préliminaire de la céramique de Zeugma, présente un ensemble de matériel daté de la première moitié du Ier siècle. Le répertoire est dominé par ce type de marmite.

Parmi les individus observés, certains apparaissent dans des unités stratigraphiques fiables du chantier 9 : l'US 9933, une couche cendreuse datée du IIe siècle, et l'US 9922, qui est la couche de remplissage d'un four (US 9921) et qui est datée du milieu du Ier siècle.

Il apparaît donc clairement que le type était en utilisation entre le Ier et le IIe siècle de n. è. On ne peut, pour l'instant, en préciser la date d'apparition, sauf si l'on considère que la marmite hellénistique de Tell-es-Sweyhat appartient au même type. Cette hypothèse placerait la première attestation de l'utilisation du type dans les premières décennies du IIIe siècle av. n. è. Il faut alors se demander si cette marmite à col court a pu traverser cinq siècles sans connaître aucun changement de morphologie.

Les différences morphologiques avec les marmites en *brittle ware* du IIIe siècle sont évidentes : ici la forme est beaucoup plus simple et les parois sont épaisses. De plus, ce pot est tourné dans une pâte très dégraissée et assez riche en calcaire, très différente de l'argile rouge et fine des pots en *brittle ware*.

III.2.3. D'autres formes du répertoire ?

Les deux formes repérées - plat et marmite - semblent bien peu nombreuses par rapport aux répertoires de base de la cuisine grecque, tel qu'il est présenté par M. Bats. Où sont donc les *lopas* et les *tagenon* de cette période ?

Il faut rappeler que Zeugma a été soumise, avant l'arrivée des Romains dans la région, à la double influence grecque et orientale qui est particulièrement bien matérialisée par l'iconographie des dieux de Commagène. Les habitants de Zeugma, avant l'arrivée des Romains, n'utilisaient donc peut-être pas le vaisselier grec traditionnel, mais plutôt un répertoire gréco-oriental dans lequel l'influence romaine, à travers l'apparition des plats à engobe rouge, viendra s'immiscer.

³⁷ Gschwind 2006

On notera tout de même la présence dans l'US 9933 qui a livré deux marmites à col court d'un vase ouvert qui pourrait être une *lopas* (**Fig. 10**). La fiche descriptive du vase évoque une pâte dure, de couleur rose, dégraissée par de petites inclusions peu nombreuses. On ne peut pas affirmer qu'il s'agit d'un vase à cuire sans de nouvelles observations, mais la morphologie pourrait bien être celle d'une casserole.

III.3. L'apparition de la *brittle ware* à Zeugma

Deux types du répertoire de la *brittle ware* de Zeugma semblent être légèrement antérieurs au répertoire bien connu du milieu du III^e siècle : la marmite à bord triangulaire et la casserole à fond plat³⁸.

III.3.1. Présentation des types (**Fig. 11**)

- La marmite à bord triangulaire :

Parmi la trentaine de vases inventoriée, aucun exemplaire intact n'a été trouvé : la base et le bas du corps ne sont pas conservés. On restitue toutefois à ce type un fond arrondi, comme les marmites en pâte dégraissée évoquées plus haut et les marmites à bord recourbé du répertoire de la *brittle ware*.

L'épaule est droite ou légèrement galbée, la paroi côtelée. L'intersection entre l'épaule et le col forme un angle saillant en pointe vers l'intérieur : un tel aménagement permet d'accueillir un couvercle. Le col est droit, non côtelé, incliné vers l'extérieur, avec une légère concavité sur la face intérieure. Le bord est épais, de section triangulaire, pointe vers le haut. Le diamètre d'ouverture varie de 12 à 19 cm.

Deux anses verticales opposées sont fixées du bord à l'épaule. Elles sont larges et de section ovale.

On remarque que la marmite typique du milieu du III^e siècle présente une morphologie identique (corps, anses, côtes) à l'exception du bord, au profil complètement différent.

- La casserole à base plate :

Pour ce type, une vingtaine de vases a été inventoriée et certaines casseroles présentent un profil complet.

Le pied annulaire forme une assise plate, le bas du corps est évasé et la paroi marquée de côtes. Le haut du corps continue verticalement au-dessus d'un angle plus ou moins marqué, il est court et souvent côtelé dans la continuité du bas du corps. Le bord, vertical, est légèrement épaissi. Le diamètre d'ouverture varie de 17 à 28 cm.

Deux tenons opposés sont fixés sur la partie haute de la casserole.

L'identification de cette forme comme une casserole et non comme un plat à four s'explique par la hauteur des parois du vase. Toutefois on peut se demander si cette casserole à fond plat était utilisée comme la *lopas* grecque traditionnelle caractérisée par une base arrondie.

On pourrait envisager une fonction mixte de ce type, à la fois casserole et plat à four, dans la première phase de la production de *brittle ware*. Dans le répertoire de la deuxième phase de la production, au milieu du III^e siècle, ces deux formes seront bien différenciées : la casserole à base arrondie, dérivée de la *lopas*, et le plat à four, dérivé de la *patina*.

³⁸ Il s'agit du "pot 1" et de la "casserole 4" dans Martz 2007.

III.3.2. Datation des types

A Zeugma, ces types ne semblent plus être en utilisation dans les assemblages de matériel datés du milieu du IIIe siècle. Mais le moment précis de leur mise en circulation reste difficile à définir. Ils apparaissent notamment ensemble dans des contextes du Ier au IIe siècle de n. è. qui ont livré les marmites en pâte dégraissée (les US 9681 et 9933). On pourrait donc considérer que ces premiers types en *brittle ware* sont, dans un premier temps, utilisés en même temps que la céramique culinaire en pâte dégraissée.

A propos du matériel d'Argos, C. Abadie-Reynal³⁹ note qu'un voire deux siècles se passent avant que l'influence romaine ne se fasse sentir de manière plus marquée dans le matériel céramique.

A. Peignard-Giros⁴⁰ explique le processus d'adaptation et d'appropriation d'une forme nouvelle dans le vaisselier céramique tout en soulignant que la céramique culinaire est encore plus lente à se modifier que d'autres catégories de vaisselle.

On aurait tendance, pour faire suite à ces arguments, à repousser l'apparition de la *brittle ware* à une période assez éloignée de l'arrivée des Romains en Syrie du Nord. Une fois l'apport culturel occidental bien établi, il est en mesure d'être réinterprété par les ateliers de potiers locaux ou régionaux. Une apparition de la marmite à bord triangulaire et de la casserole à base plate au cours du IIe siècle semble donc parfaitement envisageable.

Pour finir, il faut aussi évoquer la pâte utilisée pour ces types. On a démontré récemment⁴¹ que la *brittle ware* de Zeugma est tournée dans deux pâtes différentes, l'une originaire de la vallée de l'Euphrate, l'autre de la région d'Alep, et qu'il existe une corrélation entre origine de la pâte et chronologie des types. Ainsi, à Zeugma, les types en utilisation au milieu du IIIe siècle sont tournés dans la pâte originaire de l'Euphrate. La marmite à bord triangulaire et la casserole à fond plat sont, elles, tournées dans l'une ou l'autre pâte. On pourrait donc imaginer que les ateliers des environs d'Alep ont été les premiers à produire de la *brittle ware*, au cours du IIe siècle de n. è. et qu'ils ont été imités par des ateliers localisés dans la vallée de l'Euphrate, devenus les principaux fournisseurs de Zeugma au milieu du IIIe siècle.

³⁹ Abadie-Reynal 2007

⁴⁰ Peignard-Giros 2007

⁴¹ Abadie-Reynal, Martz 2008

Conclusion

Malgré le nombre très restreint de publications sur la céramique culinaire préromaine de Syrie du Nord, certaines observations ont pu être formulées dans le cadre de cette étude.

D'abord, on note que les répertoires de Méditerranée orientale et de Syrie du Nord semblent évoluer de manière identique après l'arrivée des Romains sur ces territoires : persistance des formes grecques (*chytra*, *lopas*), adoption de la *patina* romaine et changements dans les techniques de production sont visibles dans les deux zones.

Ensuite, on ne retrouve pas, dans le matériel conservé de Syrie du Nord, les répertoires-types grec et romain élaborés par M. Bats. Et pour cause : le contexte social et culturel de la Syrie du Nord est multiforme. L'influence romaine vient s'implanter dans un modèle à la fois grec et oriental. M. Vanderhoeven⁴² explique, à propos de la sigillée orientale A, qu'il ne faut pas minimiser les courants d'influence orientaux. A. Peignard-Giros⁴³, qui cite A. Dalby, évoque la koinè alimentaire gréco-romaine du Ier siècle av. n. è. et l'influence culturelle de la Grèce sur Rome à cette période.

Les Romains qui arrivent en Syrie du Nord apportent avec eux leurs habitudes culinaires, et celles-ci semblent adoptées par les populations locales, comme en témoigne la production de plats à four dans le répertoire de la *brittle ware*.

Mais les Romains sont aussi, et peut-être de manière égale, influencés par les cultures implantées sur le territoire.

Enfin, si l'on évoque la romanisation des provinces orientales de l'empire, il faut alors parler aussi de l'hellénisation et de l'orientalisation des Romains venus s'installer en Syrie du Nord.

⁴² Vanderhoeven 1989

⁴³ Peignard-Giros 2000

Bibliographie

- Abadie-Reynal 2005 C. Abadie-Reynal *et al.*, "Zeugma : rapport sur la campagne de 2004", *Anatolia Antiqua* 13, 2005, p. 357-364
- Abadie-Reynal 2007 C. Abadie-Reynal, *La céramique romaine d'Argos : fin du IIe siècle - fin du IVe siècle après J.-C.*, *Etudes péloponnésiennes* 13, Athènes, 2007
- Abadie-Reynal, Martz 2008 C. Abadie-Reynal, A.-S. Martz, "La céramique commune de Zeugma et les problèmes de provenance (Ve-VIIe s.)", colloque *Late Roman Coarse Ware* 3, Parme-Pise, 2008, à paraître
- Antioch* 1934 Antioch on-the-Orontes. I : The Excavations of 1932, éd. G. Elderkin *et al.*, Princeton, 1934
- Apamée* 1969 *Apamée de Syrie : bilan des recherches archéologiques, 1965-1968*, éd. J. Balty, Bruxelles, 1969
- Bartl *et al.* 2007 K. Bartl *et al.*, "Some new results of archaeometric analysis of Brittle Wares", *LRCW2 : Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*, éd. M. Bonifay, J.-C. Treglia, *BAR International Series* 1662, Oxford, 2007, p. 715-729
- Bats 1988 M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques*, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, suppl. 18, Paris, 1988
- Bavant, Orssaud, 2001 B. Bavant, D. Orssaud, "Stratigraphie et typologie. Problèmes posés par l'utilisation de la céramique comme critère de datation : l'exemple de la fouille de Déhès", dans *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie, Actes du colloque tenu à Amman les 3, 4 et 5 décembre 1994*, éd. E. Villeneuve, P. Watson, Beyrouth, 2001, p. 34-48
- Berlin 1997 A. Berlin, "The Hellenistic and Roman pottery : The plain wares", *Tel Anafa* II, 1, *JRA Supplementary Series* 10, 1997, p. 1-244
- Briese, Vaag 2005 *Trade Relations in the Eastern Mediterranean from the Late Hellenistic Period to Late Antiquity : the Ceramic Evidence*, éd. M. Briese, L. Vaag, Odense, 2005
- Early 2003 *Zeugma : interim reports*, éd. R. Early *et al.*, *JRA* suppl. 51, 2003
- Dalby 2003 A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, Londres, 2003
- Dyson 1968 S. Dyson, *The Excavations at Doura-Europos, final report IV, part I fascicle 3 : The Commonware Pottery. The Brittle Ware*, New Haven, 1968

- Goudineau 1970 C. Goudineau, "Note sur la céramique à engobe interne rouge-pompéien", *Mélanges de l'Ecole Française de Rome* 82 - I, 1970, p. 159-186
- Gschwind 2006 M. Gschwind, "Roman Pottery from Zeugma : continuity, change, and the central Euphrates perspective", *International Symposium on Zeugma : from past to future*, éd. : R. Ergeç, Gaziantep, 2006, p. 54 et suiv.
- Hayes 1983 J. Hayes, "The Villa Dionysos Excavations, Knossos : The Pottery", *ABSA* 78, 1983, p. 97-169
- Hayes 1991 J. Hayes, *Paphos III. The Hellenistic and Roman Pottery*, Nicosia, 1991
- Hayes 2001 J. Hayes, "Les sigillées orientales", *Céramiques hellénistiques et romaines III*, éd. E. Geny, Besançon, 2001, p. 145-160
- Holland 2006 T. Holland, *Archaeology of the Bronze Age, Hellenistic and Roman Remains at an Ancient Town on the Euphrates River. Excavations at Tell-es-Sweyhat, Syria, II*, Chicago, 2006
- Identités* 2007 *Identités ethniques dans le monde Grec antique*, éd. J.-M. Luce, *Pallas* 73, 2007
- Martz 2007 *La céramique culinaire du sud-est anatolien, 2e - 7e s. de n.è. : typologie, chronologie, production*, thèse de doctorat soutenue à l'Université de Nancy, 2007, disponible en ligne sur le site internet de l'Université
- Orssaud, Sodini 2003 D. Orssaud, J.-P. Sodini, "Le "brittle ware" dans le Massif Calcaire (Syrie du Nord)", *VIIe Congrès International sur la Céramique Médiévale en Méditerranée*, Athènes, 2003, p. 491-504
- Peignard-Giros 2000 A. Peignard-Giros, "Habitudes alimentaires grecques et romaines à Délos à l'époque hellénistique : le témoignage de la céramique", *Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire av. J.C.*, éd. J.-M. Luce, *Pallas* 52, 2000, p. 209-220
- Peignard-Giros 2007 A. Peignard-Giros, "Hellénisation et romanisation en Méditerranée orientale à l'époque hellénistique : l'exemple de la céramique", dans *Identités* 2007, p. 203-220
- Pellegrino 2005 E. Pellegrino, "Les céramiques communes d'époque romaine du secteur Bey 002 du centre ville de Beyrouth", *Premier atelier sur la céramique antique du Liban*, article disponible sur le site internet de l'IFPO-Beyrouth
- Robinson 1959 H. Robinson, *The Athenian Agora, Results of Excavations, V :*

Pottery of the Roman Period, Chronology, Princeton, 1959

- Sartre 2002 M. Sartre, *La Syrie antique*, Paris, 2002
- Schneider,
Zabehlicky-
Scheffenegger 2005 G. Schneider, S. Zabehlicky-Scheffenegger, "Ephesian cooking vessels of the Augustean period", *Trade Relations in the Eastern Mediterranean from the Late Hellenistic Period to Late Antiquity : the Ceramic Evidence*, éd. M. Briese, L. Vaag, Odense, 2005, p. 63-68
- Vanderhoeven 1989 M. Vanderhoeven, *Fouilles d'Apamée de Syrie, IX, 1. Les terres sigillées*, Bruxelles, 1989
- Vokaer 2007 A. Vokaer, "La Brittle Ware byzantine et omeyyade en Syrie du Nord", *LRCW2 : Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*, éd. M. Bonifay, J.-C. Treglia, *BAR International Series* 1662, Oxford, 2007, p. 701 - 713

Catalogue de la céramique de Zeugma et Apamée

Les dimensions sont notées en cm.

Apamée

N° d'inventaire : **Ce 399**

Type : marmite

Morphologie : profil presque complet, 9 fragments

Dimensions : diam. ouv. : 14 / haut. conservée : 19 / ép. bord : 0,66

Description de la pâte : dure, de couleur rouge sombre ; inclusions nombreuses, petites à grosses, de couleur blanche, grise et brillante

Contexte stratigraphique d'origine : nécropole d'Apamée, tombe 16

Datation proposée : Ier - IIe siècle

Zeugma

N° d'inventaire : **8235.9**

Forme : plat à four

Morphologie : profil complet, 3 fragments

Dimensions : diam. ouv. : 28 / haut. conservée : 3,6

Description de la pâte : dure, granuleuse, de couleur rouge clair ; petites inclusions, de forme variable, nombreuses, de couleur blanche

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 8, couche de remblai

Datation proposée : milieu du IIIe siècle

N° d'inventaire : **9531.1**

Forme : marmite

Morphologie : profil complet

Dimensions : diam. ouv. : 11 / haut. conservée : 12 / ép. bord : 0,4

Description de la pâte : dure, compacte, de couleur brun rouge ; inclusions petites et nombreuses, anguleuses, de couleur blanche, beige et grise

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 9, niveau d'occupation en terre battue

Datation proposée : milieu du IIIe siècle

N° d'inventaire : **9571.5+9573.2**

Forme : couvercle

Morphologie : profil complet, 10 fragments

Dimensions : diam. ouv. : 24 / haut. conservée : 3,7 / ép. paroi : 0,43 / diam. tenon : 6

Description de la pâte : dure, de couleur brun rouge à brun rouge clair ; petites inclusions de forme variable, nombreuses, de couleur blanche et grise

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 9, remplissage de la tranchée de récupération US 9570

Datation proposée : milieu du IIIe siècle

N° d'inventaire : **9681.34**

Type : marmite

Morphologie : profil presque complet, 12 fragments

Dimensions : diam. ouv. : 24 / ép. bord : 0,89 / ép. paroi : 0,7 / haut. conservée : 19

Description de la pâte : dure, de couleur rose gris ; inclusions nombreuses, petites à grosses, de couleur blanche et grise

Datation proposée : Ier - IIe siècle

Une coulure d'engobe (?) de couleur brun rouge clair est située sur la panse.

N° d'inventaire : **9700.12**

Forme : casserole

Morphologie : bord, paroi, anse, 29 fragments

Dimensions : diam. ouv. : 21 / haut. conservée : 8 / ép. bord : 0,7 / ép. paroi : 0,3 à 0,4

Description de la pâte : dure, granuleuse, de couleur brun rouge ; petites et très nombreuses inclusions, brillantes ou de couleur blanche

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 9, couche de démolition (tuiles et charbons)

Datation proposée : milieu du IIIe siècle

N° d'inventaire : **9805.11**

Type : marmite

Morphologie : bord, paroi, anse, 1 fragment

Dimensions : diam. ouv. : 13 / haut. conservée : 8 / ép. bord : 1,2 / ép. paroi : 0,3

Description de la pâte : dure, compacte, de couleur rouge pâle à rouge ; nombreuses petites inclusions blanches et brillantes

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 9, couche de destruction par incendie

Datation proposée : IIe siècle

N° d'inventaire : **9933.25**

Type : casserole ?

Morphologie : bord, paroi, anse, 1 fragment

Dimensions : diam. ouv. : 19 / ép. paroi : 0,9

Description de la pâte : assez dure, de couleur rose ; petites inclusions de forme variable, peu nombreuses, de couleur blanche et beige

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 9, couche de destruction par incendie

Datation proposée : Ier siècle

N° d'inventaire : **10192.33**

Type : plat à engobe

Morphologie : bord, paroi, 1 fragment

Dimensions : diam. ouv. : 40 / haut. conservée : 4,5 / ép. paroi : 0,8 / ép. bord 0,8

Description de la pâte : dure, finement granuleuse, de couleur rouge pâle ; petites inclusions de forme variable, peu nombreuses, de couleur blanche

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 10, remplissage de canalisation

Datation proposée : milieu du IIIe siècle

N° d'inventaire : **14102.6**

Type : casserole

Dimensions : diam. ouv. : 25 / haut. conservée. : 6 / ép. bord : 0,6 / ép. paroi : 0,6 / diam. pied : 17

Morphologie : profil complet, 15 fragments

Description de la pâte : dure, finement granuleuse, de couleur rouge faible ; inclusions petites à moyennes, de forme variable, assez nombreuses, de couleur blanche, beige, grise
Datation proposée : IIe siècle

N° d'inventaire : **20027.2**

Forme : plat à engobe rouge

Morphologie : bord, paroi, 1 fragment

Dimensions : diam. ouv. : 29 / haut. conservée : 2,5 / ép. paroi : 0,8

Description de la pâte : assez dure, de couleur brun rouge ; petites inclusions arrondies, nombreuses, brillantes et de couleur blanche, gris foncé

Engobe : épais et brillant, surface intérieure et extérieure, rouge sombre

Contexte stratigraphique d'origine : chantier 20, couche de remblai sous la *cavea* du théâtre

Datation proposée : antérieur au IIe siècle