



HAL
open science

De la cuisine à la Table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIIIe et XIVe siècles.

Marie Leenhardt, Lucy Vallauri

► **To cite this version:**

Marie Leenhardt, Lucy Vallauri. De la cuisine à la Table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIIIe et XIVe siècles.. Archéologie du Midi Médiéval, 1997, 15-16, pp.215-233. hal-00904113

HAL Id: hal-00904113

<https://hal.science/hal-00904113>

Submitted on 13 Nov 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

De la cuisine à la Table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIIIe et XIVe s

In: Archéologie du Midi médiéval. Tome 15-16, 1997. pp. 215-233.

Résumé

Les fonctions des vaisselles de terre utilisées en Languedoc aux XIIIe et XIVe siècles, souvent évidentes, sont parfois délicates à préciser. A cette époque cependant, la diversification des formes, l'apparition des revêtements et l'emploi fréquent de pâtes spécifiques fournissent de bons critères de différenciation. Cette riche documentation archéologique complète heureusement les informations laconiques fournies par les sources écrites pour cette période. L'interprétation de ces données permet une approche très concrète des réalités de la vie quotidienne et révèle des goûts et des usages bien caractéristiques d'une culture méditerranéenne.

Citer ce document / Cite this document :

Leenhardt Marie, Vallauri Lucy. De la cuisine à la Table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIIIe et XIVe s. In: Archéologie du Midi médiéval. Tome 15-16, 1997. pp. 215-233.

doi : 10.3406/amime.1997.1325

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/amime_0758-7708_1997_num_15_1_1325

DE LA CUISINE À LA TABLE :

vaisselles de terre en Languedoc

aux XIIIe et XIVe siècles

M. Leenhardt, L. Vallauri*

Les fonctions des vaisselles de terre utilisées en Languedoc aux XIIIe et XIVe siècles, souvent évidentes, sont parfois délicates à préciser. A cette époque cependant, la diversification des formes, l'apparition des revêtements et l'emploi fréquent de pâtes spécifiques fournissent de bons critères de différenciation. Cette riche documentation archéologique complète heureusement les informations laconiques fournies par les sources écrites pour cette période. L'interprétation de ces données permet une approche très concrète des réalités de la vie quotidienne et révèle des goûts et des usages bien caractéristiques d'une culture méditerranéenne.

Pour évoquer les vaisselles de terre en usage aux XIIIe et XIVe s. dans le Languedoc méditerranéen, nous disposons d'une abondante documentation archéologique rassemblée grâce à la multiplication des grands travaux urbains et des recherches en milieu rural. A celle-ci s'ajoutent quelques collections plus anciennes. L'omniprésence des céramiques sur le moindre site consommateur constitue une évidence. Inversement les sources écrites, rares pour la séquence chronologique qui nous intéresse, les mentionnent peu et de manière laconique. Il en est de même dans les inventaires après décès, registres de comptes, tarifs de péages de la fin du Moyen Age. Parfois le nom du récipient est cité, sans précision sur la matière ni sur la forme de l'objet : ainsi la corrélation entre ces appellations et les poteries découvertes reste souvent délicate à établir (Amouric, Vayssettes 1992 : 276-277). Cette pénurie de vaisselles de terre dans les inventaires est probablement due à leur faible valeur marchande, par opposition aux ustensiles métalliques plus fréquemment signalés. Une constatation conforte d'ailleurs cette remarque : les rares mentions concernent en général des céramiques luxueuses, étrangères à la région ou ayant donné lieu à une transaction particulière telles ces vaisselles dorées de Manisses, près de Valence, qui en 1333 servent à payer les draps vendus par un marchand de Narbonne (Vayssettes 1995a).

Notre choix s'est limité aux récipients en terre cuite, les seuls conservés en séries conséquentes dans la documentation archéologique. Certes, ils n'offrent qu'une image partielle du vaisselier qui - en Languedoc comme dans d'autres régions - regroupait également des ustensiles métalliques, en bois, en verre ou même en pierre souvent mentionnés dans les sources écrites (Ferracci 1976 ; Coulet 1991 ; Stoff 1970 ; Marandet

1990 et dans ce volume). Les chaudrons, poêles, cassoles et grils en fer ou en cuivre, étaient bien appropriés pour la cuisson des ragoûts, des fritures et des rôtis, accompagnés par divers accessoires tels les trépieds de cheminées ou les passoires et râpes servant à la préparation des mets. Les plats, pichets, bols, écuelles, cuillers en argent ou en étain servaient pour la table des riches demeures (Savès 1971 ; Archéologie et vie quotidienne 1990 : 325-329). Les uns et les autres ne sont conservés qu'exceptionnellement, sous forme de « trésor ». Ils figurent en très petit nombre parmi le mobilier recueilli sur les habitats car le métal devait être facilement récupéré et réemployé (Démians d'Archimbaud 1981 : 479 ; Aujourd'hui le Moyen Age 1981 : n° 505 ; Plaisirs et manières 1992 : 203-213). Toutefois les cuillers, louches et lames de couteaux en alliage cuivreux ou en fer sont moins rares. Il en est de même pour les manches de couteaux simplement taillés dans de l'os, des bois de cervidés, parfois décorés ou sculptés dans l'ivoire (Hélas 1979 : 73-74 ; Démians d'Archimbaud 1981 : 432-438 ; Archéologie et vie quotidienne 1990 : n° 317-333 ; Leenhardt *et al.* 1996 : fig. 6). Les objets en bois devaient être fréquents. Ils ne se conservent qu'en milieu humide et leur découverte est donc exceptionnelle en Provence comme en Languedoc. De beaux exemples existent pourtant dans ces régions à Avignon (renseignement D. Carru), Toulouse (Archéologie et vie quotidienne 1990 : n° 278) et Montpellier. Ce dernier ensemble issu du comblement d'un puits et attribué aux XIIIe-début XIVe s., comprend des écuelles, coupelles, bols, assiettes en bois tourné de diverses essences mais aussi des cuillers, des éléments de seaux et de tonnelets (Saint-Jean 1988 : 27-29 Leenhardt, à paraître).

Les récipients façonnés dans la pierre et l'outillage lithique figuraient aussi dans les maisons comme le

* Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne, UMR 6572, Aix-en-Provence.

révèlent les textes et les découvertes archéologiques : il s'agit de mortiers, de petites meules et de broyeurs notamment pour le grain, le sel et la moutarde, de casse-amandes, de bouchons de bonbonnes en pierre ou en tuile, ou de rares marmites en pierre ollaire (Démians d'Archimbaud 1981 : 414-420 ; Archéologie et vie quotidienne 1990 : n° 178-183). Quant aux fragiles objets en verre, pour l'essentiel réservés au service de table (gobelets, fioles) mais aussi au stockage du vin ou de l'huile (dame-jeanne), ils figurent toujours en petite quantité dans la moindre demeure rurale. Les plus belles collections proviennent des sites urbains et monastiques (Arles, Nîmes, Psalmodi, Montpellier et Roujan). Le développement de cet artisanat est bien attesté dans les garrigues au nord de Montpellier, notamment dans l'officine de la Seube à Claret (A travers le verre 1989 : n° 188-189 et 209, 221, 224 et 228, 206 et 214d, 213 et 215 ; Foy 1995). Ces beaux objets procurent souvent de précieux critères de datation pour les vaisselles de terre auxquelles ils sont associés.

Dans cette région de tradition potière, les récipients en terre cuite regroupent en priorité des produits de fabrication régionale, voire locale. Des vaisselles importées du bassin méditerranéen complètent ces séries : parmi elles se trouvent quelques pots culinaires et surtout des vaisselles de service et de table qui ont dû séduire par leur revêtement coloré ou leur décor polychrome. S'ajoutent enfin quelques objets rares importés pour le produit exceptionnel qu'ils contenaient, comme le prouvent par exemple cette expédition à Paris en 1409 de confiture de Damas contenue dans des pots de terre, ou ces « deux potz de terre, ouvrage de Valence à mectre marjolène » recensés dans l'inventaire des biens de Jacques Cœur à Montpellier (Vayssettes 1995a : 114-115).

La documentation régionale rassemblée provient soit des ateliers eux-mêmes, soit des habitats. Les ustensiles recueillis sur le lieu de production favorisent l'approche du répertoire complet des types ayant fait l'objet de commandes à un moment donné dans un secteur géographique précis. Mais en Languedoc, les rares découvertes de dépotoirs ou de fours concernent surtout de la céramique commune produite à Béziers, Saint-Gilles-du-Gard, Saint-Victor-les-Oules et Aniane (Lécuyer 1992 ; Leenhardt, Thiriot 1989 ; Thiriot 1986 ; Ollivier 1995). Cependant la définition des fonctions des pots reste parfois problématique. En effet, n'ayant pas encore servi, ils sont dépourvus de toute trace d'usage. En revanche, les objets recueillis sur des sites consommateurs permettent un meilleur repérage des fonctions. Nombreux sont les pots ayant conservé sur le fond ou la panse des traces noircies qui prouvent une forte exposition au feu, au contact direct ou à proximité immédiate de la braise. Les parois internes de vases sont parfois recouvertes d'un dépôt de calcaire indiquant clairement le stockage de l'eau. Des traces d'usure à la base des cruches témoignent soit d'un frottement répété

sur la margelle du puits, soit d'un usage intensif pour verser. Ces récipients domestiques proviennent aussi de nécropoles. Dans ce cas, ils ont été utilisés une ultime fois pour contenir de l'eau bénite ou faire brûler de l'encens lors des cérémonies liturgiques de l'inhumation. Ils étaient ensuite déposés près du mort (Leenhardt, Vallauri 1988 ; Leenhardt, Raynaud 1995 : 50). Parfois même ils sont issus de lieux plus inattendus comme, à Saint-Laurent-le-Minier près du Vigan, ces cruches transportées par des mineurs sur leur lieu de travail pour se rafraîchir et abandonnées sur la margelle du puits de la mine (Poteries d'Oc 1995 : fig. 99). Enfin, ils ont pu encore cacher un petit trésor (Poteries d'Oc 1995 : fig. 62 et 64).

Pour déterminer la fonction de ces ustensiles, l'étude des formes et des contenances permet une première approche. Interviennent ensuite les comparaisons ethnographiques et les connaissances sur l'alimentation au Moyen Âge. Toutefois l'interprétation des livres de recettes doit être prudente car ils concernent souvent des périodes tardives, et d'autres régions que le Languedoc méditerranéen. En outre la description des vaisselles est rarement précise (Ménagier 1982 ; Viandier 1991 ; Plaisirs et Manières 1992 : 69-72 ; Rey-Delqué 1992 ; Lambert 1992). Les sources iconographiques françaises, italiennes ou espagnoles, manuscrites surtout, mais aussi fresques et parfois sculptures, sont également riches d'enseignements. Même si les images ne concordent pas souvent avec la zone géographique et la chronologie considérées ici, elles procurent une bonne perception de l'usage des vaisselles dans la cuisine, à table ou même aux champs (notamment : A la Fortune du pot 1990 ; Tacuinum sanitatis 1970 ; Alexandre-Bidon 1992 ; Plaisirs et Manières 1992 ; Del rebost a la taula 1994 ; Ad mensam 1997). Cependant pour le Languedoc ces témoignages ne restituent pas la richesse du répertoire des formes telle que l'archéologie la fait connaître.

Donner une fonction aux diverses formes pose d'autres problèmes (fig. 1). Si certains objets comme les marmites ont eu à l'évidence une fonction spécifique, la polyvalence de certains autres ne fait guère de doute : ainsi les jattes à deux anses, au fond souvent noirci, devaient être prioritairement affectées à un usage culinaire mais rien n'empêchait de les utiliser aussi comme récipients pour préparer ou présenter des mets ou des crèmes. De même une bassine a pu aussi bien servir à laver les légumes qu'à pétrir ou faire lever les pâtes. D'autre part lorsque certains récipients sont conservés à l'état fragmentaire, et c'est souvent le cas en archéologie, un risque d'erreur dans l'identification de la fonction peut subsister : ainsi un bassin tronconique à deux anses suggère un usage pour la préparation des aliments, mais si l'on possède son fond percé d'un trou central, il devient manifeste qu'il s'agit d'un pot de fleurs (Démians d'Archimbaud *et al.* 1980 : 65-68).

Un autre critère discriminant intervient cependant lors de l'étude céramologique : il s'agit de la catégorie



Fig. 1 : Reconstitution d'une cuisine au XIVe s. Abbaye de Sénanque. Exposition Aujourd'hui le Moyen Age 1981. Cliché CNRS, CCJ, A. Chéné, P. Foliot, G. Réveillac.

d'argile employée, qui aide à distinguer en particulier les vaisselles culinaires de celles qui ne le sont pas.

Mais cette situation n'est relativement claire qu'à partir du XIIIe s. Au haut Moyen Age, jusqu'au début du Xe s., il n'y a pas de distinction entre pots culinaires et vases à liquides, puisque le pot globulaire, de moyenne ou de grande taille, véritable pot à tout faire, prédomine largement, toujours en pâte grise, siliceuse ou kaolinitique. A partir du Xe s. un début de diversification apparaît : à côté des pots globulaires, les vases à bec ponté, réservés cette fois aux liquides, sont réalisés soit dans ces mêmes pâtes grises, soit dans des pâtes rouges polies. Aux XIe-XIIe s. le répertoire s'élargit mais la corrélation fonction/pâte n'est pas systématique, hormis pour les pâtes rouges polies toujours employées exclusivement pour les vases à liquide.

Au XIIIe s. en revanche, la situation change. Avec l'émergence des mutations technologiques essentielles que sont la généralisation de la cuisson oxydante et l'apparition des glaçures plombifères et stannifères, on constate le réemploi d'argiles calcaires aux côtés des argiles siliceuses ou kaolinitiques. Désormais, grâce à une meilleure connaissance des propriétés des argiles, deux grands groupes de vaisselles apparaissent.

- les vaisselles culinaires allant au feu, qu'elles soient en pâte grise sans revêtement ou en pâte claire ou rouge souvent associées à une glaçure plombifère, sont nécessairement en argiles siliceuses ou kaolinitiques. En effet ces dernières ont des propriétés réfractaires bien connues qui permettent aux récipients de supporter, lors des fritures ou du mijotage des ragoûts, de fortes élévations de température sans se déformer ou fondre. Inversement les argiles calcaires, à cause de leur coefficient de dilatation, ne peuvent supporter de tels chocs thermiques et sont totalement impropres pour les récipients à usage culinaire en raison d'irréductibles contraintes techniques (Amouric *et al.* 1995a : 36).

- les vaisselles émaillées, monochromes ou peintes en vert et brun, destinées au service de la table, emploient

prioritairement des argiles calcaires en raison de la bonne adéquation entre l'émail et cette pâte. Dérogent à cette règle deux cas : en Uzège et dans un groupe mis en évidence à Gigean des potiers ont utilisé pour ces vaisselles émaillées des argiles kaolinitiques qui pourtant, d'après les traités céramiques, sont d'emploi plus problématique (Amouric *et al.* 1995b ; Picon *et al.* 1995 ; Vallauri, Leenhardt 1997b).

Il n'y a cependant pas de corrélation absolue entre la vaisselle de table et l'emploi d'une pâte calcaire puisque de grandes séries de vases à liquide et à glaçure plombifère sont réalisées dans des ateliers utilisant déjà une argile siliceuse ou kaolinitique pour des récipients culinaires (Leenhardt 1995 a et c). Cette polyvalence de production s'explique dans le cas de grosses officines qui ont eu le souci de satisfaire tous les besoins des populations. Celles de l'Uzège en particulier, représentaient un tel réservoir de savoir-faire qu'elles pouvaient produire tout aussi bien de la céramique architecturale, des pichets de table glaçurés ou émaillés que de la vaisselle culinaire pour laquelle l'argile réfractaire était particulièrement bien adaptée (fig. 2).

Pour les récipients destinés à la préparation et à la conservation des aliments, au transport et au stockage des liquides, qui ne sont jamais exposés au feu, la nature de l'argile importe peu et il n'est pas étonnant d'en trouver dans les diverses qualités de pâte.

Le répertoire des vaisselles des XIIIe-XIVe s. en Languedoc méditerranéen peut être réparti en quatre grandes catégories fonctionnelles :

- les récipients culinaires allant au feu
- les récipients servant à la préparation des aliments
- les vases pour la conservation des produits, le puisage, le stockage et le transport des liquides
- les vaisselles de service et de table

1. Récipients culinaires

Plusieurs groupes sont distingués selon les modes culinaires que leur forme suggère. Les plus nombreux sont les récipients de forme fermée (marmites et pots globulaires) puis quelques formes ouvertes (jattes, poêle) et des types particuliers.



Fig. 2 : Arles. Vaisselles de cuisine et de table rejetées dans une fosse dans la première moitié du XIVe s. Cliché CNRS, CCJ, C. Durand.

1.1 Récipients de forme fermée globulaire

Les **marmites** globulaires représentent l'ustensile idéal, en complément des grands chaudrons métalliques, pour la cuisson des soupes, bouillies semi-liquides, ragoûts et autres préparations longuement mijotées (fig. 29 n° 1-6).

Elles ont une forme globulaire à large ouverture, un fond rarement lenticulaire et plus généralement bombé qui favorise une bonne répartition de la chaleur. Deux ou quatre anses facilitent le déplacement ou la suspension de l'objet. Les tailles et les contenances sont variables mais presque toujours importantes. Elles atteignent 24 litres parfois, mais la capacité moyenne se situe entre 6 et 11 litres. Suggérant ainsi un usage pour des rations collectives, elles représentent l'équivalent de nos faitouts et cocottes minute. Quelques exemplaires de capacité réduite, environ 1,7 litre ou moins, renvoient peut-être à des rations individuelles ou à une utilisation pour faire mijoter les saucss.

Les plus anciens exemples en céramique grise sont attestés sur des sites consommateurs à Lastours (Aude) vers 1230 et à Beaucaire au milieu du XIIIe s. (Poteries d'Oc : fig. 58). Par ailleurs ces marmites sont absentes du répertoire des ateliers producteurs de vaisselle grise avant la fin du XIIIe s. En effet, inconnues à Saint-Victor-des-Oules et dans l'officine du Garissou à Béziers (Thiriot 1986 ; Bonhore 1992 ; Lécuyer 1992 et 1995), elles n'apparaissent qu'à Saint-Gilles-du-Gard (Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 9-11).

A vrai dire en Languedoc, le succès de ces récipients coïncide avec l'essor des productions oxydantes et des glaçures plombifères. Citons d'abord celles de l'aire montpelliéraine en pâte rouge glaçurée siliceuse et anses en boudin (fig. 3), bien représentées au XIIIe s. (Leenhardt 1995a) et surtout celles originaires des ateliers de l'Uzège en pâte claire glaçurée et munies d'anses rubanées. Celles-ci, connues dès le milieu du XIIIe s., plus légères mais résistantes, supplantent rapidement les premières (Schneider 1995 ; Leenhardt 1995c). Dans ce dernier cas, la haute technicité des artisans, entraînant la production de belles vaisselles à parois fines, et la qualité de l'argile kaolinique ont assuré d'emblée la renommée de ces marmites et leur diffusion bien au delà du Languedoc (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : 120-123 ; Carru 1995a ; Leenhardt *et al* 1996). Les sources écrites s'en font l'écho : en 1363 « le clavaire de l'évêque de Fréjus inscrit au titre des dépenses de la maison épiscopale l'achat de deux grandes marmites de Saint-Quentin » parmi d'autres dont l'origine n'est pas mentionnée. D'autres textes de même époque nous apprennent encore que ces récipients fabriqués en Uzège étaient parfois offerts en cadeau à des personnages dont il convenait de s'assurer l'appui (Amouric 1995).

Si on peut parler au XIVe s. d'un quasi monopole des marmites de l'Uzège en Languedoc oriental et bien au



Fig. 3 : Montpellier, puits. Marmite à quatre anses en pâte rouge glaçurée. XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.

delà à l'est du Rhône, on constate une situation différente dans l'Aude et dans les Pyrénées orientales. Là d'autres productions en pâte rouge glaçurée ou grise (fig. 4) sont majoritaires mais leurs lieux d'origine ne sont pas encore localisés (Hélas 1979 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 106, 110 et 124).

L'usage de ces récipients débute au XIIIe s. et se généralise au siècle suivant dans toute la région, dans les milieux urbains comme ruraux. Il manifeste un changement radical dans les goûts et modes culinaires. Le grand pot à fond bombé ou plat et sans préhension, de manipulation peu aisée fait place à la marmite à fond bombé et à anses, plus facile à saisir et à déplacer. Une fois sortie de l'âtre, elle pouvait être placée et calée sur d'épais anneaux de terre cuite tels que ceux produits au XIVe s. dans l'atelier varois d'Ollières. Dans l'aire méditerranéenne des anneaux similaires sont d'ailleurs connus dès l'Antiquité tardive dans un atelier chypriote fabriquant des céramiques culinaires (Catling 1972 : 11, fig. 7). Dans la péninsule italique cette forme est plutôt utilisée comme support d'amphores au Moyen Age (Romei 1990 : 280, Tav. 26). Les textes et l'iconographie confirment au XVIe s. l'usage de ces « accote-pots » dans la région rhodanienne (A la Fortune du pot 1990 : 46 ; Argueyrolles 1997 : 39).



Fig. 4 : Carcassonne. Cour du château comtal. Marmites et pot en pâte grise. Première moitié du XIVe s. Cliché J. Pey.

Cette nouvelle forme, dont l'origine pourrait trouver des racines méditerranéennes comme le suggèrent les productions des officines marseillaises au XIII^e s. (Vallauri, Leenhardt 1997a), deviendra un des récipients culinaires typiques du Languedoc et de la Provence, avec des prolongements jusqu'à l'époque moderne comme à Dieulefit et à Vallauris. Notons cependant que face à cette hégémonie languedocienne, quelques marmites glaçurées façonnées grossièrement et munies de tenons de préhension arrivent de Ligurie. Elles constituent sans doute des compléments de cargaison et accompagnent des vaisselles de table polychromes incisées issues des mêmes zones de production (Poteries d'Oc 1995 : fig. 120).

Deux autres types d'objets sont classés juste après les marmites à cause de leur forme globale et de leur fond rond ou lenticulaire, même si leur mode de préhension et un bec pincé les en séparent. Les **pots-marmites** à une anse et bec pincé (fig. 29 n°8), recensés uniquement parmi les productions grises de Saint-Gilles-du-Gard, ont une contenance comprise entre 1,2 litre et près de 5 litres : ces variantes suggèrent des usages diversifiés pour des rations individuelles ou collectives, ou même pour des sauces (Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 8 n° 1-7). Les larges pots globulaires à fond lenticulaire, à bec pincé et sans anse (fig. 5 et fig. 29 n°9), d'une contenance moyenne de 3 litres, sont attestés au XIV^e s. dans les Pyrénées-Orientales, à Elne et Perpignan (Alessandri 1993 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 97 et 124). En l'absence de découvertes d'ateliers ou d'analyses de laboratoire déterminant l'origine des argiles employées, il est difficile de dire s'ils sont de fabrication locale ou importés de la Catalogne toute proche où de telles formes sont connues.

Les pots munis d'une anse rubanée et souvent d'un bec pincé, à fond faiblement bombé ou plat (fig. 29 n°10-12) perpétuent la forme des pégaus des XI^e et surtout XII^e s. Ils étaient placés non pas au contact direct de la flamme mais à proximité immédiate de l'âtre : les traces noircies souvent repérées sur la face opposée à l'anse prouvent en effet qu'ils servaient à cuire lentement ou



Fig. 5 : Perpignan, commanderie de Bajoles. Pots culinaires à bec pincé et sans anse en pâte grise. XIV^e s. Cliché J. Pey.

tenir au chaud diverses préparations semi-liquides. Toutefois la polyvalence de ces pots n'est pas exclue. Ils pouvaient être utilisés pour stocker de petites quantités de liquides ou de produits comestibles. Ces récipients se répartissent en deux groupes en fonction de leur taille. Les plus nombreux ont une capacité réduite (0,5 à 0,7 litre, ou même moins, 0,12 à 0,3 litre), bien adaptée pour des rations individuelles ou pour toutes sortes de sauces devant accompagner le plat principal. Il faut citer les pots à bec pincé en pâte rouge glaçurée de l'aire montpelliéraine (fig. 6) (Leenhardt 1995a) ou ceux en pâte grise de l'atelier de Saint-Gilles-du-Gard (Leenhardt, Thiriot 1989 ; fig. 5-6) et, les mieux représentés, les pots en pâte claire glaçurée de l'Uzège souvent dépourvus de bec (fig. 7) (Poteries d'Oc 1995 : fig. 48 et 64 ; Leenhardt, Vallauri 1988 : fig. 71). Ce même type d'objet était encore produit à Aniane dans la seconde moitié du XIV^e s. (Ollivier 1995).

Un groupe restreint rassemble des pots de plus grand module, d'une contenance pouvant atteindre 4 litres. Ils sont attestés surtout au XIII^e s. en céramique grise dans les ateliers de Béziers, ou de Saint-Gilles (Lécuyer 1992 : fig. 31 n°13 et 32 n° 14 ; Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 4 n°1). Ils sont parfois présents parmi les premières vaisselles de l'Uzège (Thiriot 1986 : fig. 31c ; Leenhardt



Fig. 6 : Le Caylar. Pégaus et cruche à bec ponté en pâte rouge glaçurée. XIII^e s. Cliché J. Pey.



Fig. 7 : Montpellier, puits. Pégaus, poêlon et pichet de l'Uzège. Fin XIII^e-début XIV^e s. Musée languedocien. Cliché J. Pey

et al 1996) ou, plus rarement dans celles de l'Aude en pâte rouge glaçurée au XIVe s. (Poteries d'Oc 1995 : fig. 109).

De rares **poêlons globulaires** de taille moyenne, large ouverture, et munis d'un manche tubulaire creux placé à 90° du bec pincé sont exclusivement représentés en pâte réfractaire de l'Uzège (fig. 29 n°13). Ils devaient servir à réchauffer et présenter des sauces et des préparations liquides. Le meilleur exemple provient de Montpellier (fig. 7).

1.2. Les récipients de forme ouverte

En général ces formes peu profondes, à large ouverture et munies d'anses ou d'un manche tubulaire, sont beaucoup moins fréquentes. Ces jattes, poêles, cassoles et terrines évoquent la cuisson des sautés et des fritures à base de poissons ou d'œufs ainsi que des pâtés. Elles étaient probablement utilisées en complément des ustensiles métalliques souvent mentionnés dans les sources écrites (Stouff 1970 : 257-260 ; Coulet 1991 et 1992).

Les **jattes** tronconiques (fig. 1 et fig. 29 n°14), caractérisées par leur forme basse à large ouverture et la présence de deux anses et d'un bec verseur, ont une contenance d'environ 3 à 5 litres. Leurs fonds noircis montrent qu'elles étaient prioritairement destinées à la cuisson des plats en sauce. Toutefois leur polyvalence ne fait pas de doute. Dans certains cas en effet l'absence de traces de feu témoigne de leur emploi pour présenter divers mets ou comme crémier, usage bien connu à la fin du Moyen Age et à l'époque moderne dans l'Ouest, le Nord et l'Est de la France. D'ailleurs quelques exemples à bec verseur ponté ou tubulaire démontrent clairement cette fonction spécifique. Ces jattes absentes des répertoires des productions grises régionales, apparaissent, comme les marmites, au XIIIe s. d'abord dans les vaisseliers en pâte rouge glaçurée puis dans ceux en pâte claire de l'Uzège (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 51 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 71 ; Leenhardt 1995a ; Leenhardt *et al* 1996 : fig. 20 n° 1-5). Si rien n'autorise à parler de véritable filiation avec les *cazuela* du monde islamique, une certaine parenté des formes générales situe le développement de ces deux types en relation avec les habitudes culinaires du monde méditerranéen.

Les **poêles**, définies par une forme très basse à large ouverture, sont munies d'un manche tubulaire creux plus ou moins long dans lequel devait parfois s'insérer un manche de bois pour faciliter la préhension et éviter de se brûler (fig. 2, 8 et 29 n°15). Cette forme demeure peu fréquente en terre cuite alors que les sources écrites mentionnent fréquemment des poêles métalliques (Marandet 1990 : 147 ; Coulet 1991). Ce type, exceptionnel en céramique grise comme le montre l'exemplaire découvert à Narbonne et attribué aux XIIe-XIIIe s. (Ginouvez 1995), figure dans la production rouge glaçurée de l'aire montpelliéraine au XIIIe s.

(Leenhardt 1995a) et plus encore dans celles de l'Uzège au XIVe s. (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 52, n° 1-2 ; Leenhardt *et al* 1996 : fig. 20 n° 8-9).

Les **cassoles et terrines**, grands récipients bas, munis d'anses et parfois d'un bec pincé, semblent rares dans les productions régionales (fig. 29 n°16-17). Elles ne sont actuellement recensées qu'en céramique grise sur trois sites datés du XIIIe s. Dans l'atelier du Garrissou à Béziers et dans les maisons de Lastours (Aude) les anses horizontales sont souvent associées à un bec pincé (Lécuyer 1995 : fig. 31 n° 2 ; M. E. Gardel, étude en cours). Mais dans l'officine de Saint-Gilles-du-Gard l'absence de bec et les deux anses verticales suggèrent davantage la confection des pâtés à cuire au four banal (Leenhardt, Thiriot 1989 ; fig. 13 n° 14-15). Ce modèle semble avoir été abandonné ensuite, il est dans tous les cas inconnu dans les productions régionales en pâte claire. En revanche, à Beaucaire ou à Lattes, quelques plats modelés en pâte rouge, glaçurés et équipés de tenons de préhension, sont importés de Ligurie (région de Savone) à la fin du XIIIe s.

1.3. Types particuliers

De larges formes tronconiques, type cloche, en céramique grise, fabriquées dans l'atelier de Béziers au XIIIe s. (Lécuyer 1992 : 194 et fig. 27 n° 10-12) ont pu servir de petits fours pour la cuisson du pain, comme les *testi da pane* bien connus en Ligurie, Italie méridionale, Corse et Sardaigne.

Etant donné l'importance des préparations rôties au Moyen Age, on s'attendrait à trouver des lèche-frites pour recueillir le jus de la cuisson. Or aucun exemple languedocien en terre cuite n'est signalé. Un seul est connu dans la Provence voisine parmi les productions de l'atelier vaclusien de Bonnieux au XIIIe s. (Bonhore, Marchesi 1993 : fig. 8 n° 8). Cette absence s'explique sans doute par l'usage de lèche-frites en métal à cette époque. Dans des régions plus septentrionales, en Ile-de-France notamment, ces ustensiles en céramique sont attestés au milieu du XIVe s. et se multiplient surtout à l'extrême fin du Moyen Age (Plaisirs et Manières 1992 : 88-89).



Fig. 8 : Avignon, Hôtel de Brion. Poêles glaçurées de l'Uzège. Seconde moitié du XIVe s. Musée du Petit Palais. Cliché J. Pey.

Les **couvercles** discoïdes et plats, équipés d'un bouton de préhension, s'adaptent aussi bien sur les marmites que sur les jattes (fig. 29 n°4). Ceux de plus petit module pouvaient convenir pour les pégaus (Poteries d'Oc 1995 : fig. 51 et 74). Parfois les bords du couvercle sont redressés : le volume modeste ainsi créé sert probablement à placer une faible quantité d'eau pour réguler la cuisson selon un procédé encore bien connu aujourd'hui sur les daubières. Parfois aussi des trous sont percés pour évacuer la vapeur d'eau (fig. 9) et simultanément faire cuire racines et tubercules placés sur ce couvercle (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 51 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 71). Le bouton central a pour rôle essentiel de faciliter la préhension, mais il est quelquefois creux lui aussi, autre procédé inventé pour laisser échapper de cette cheminée centrale la vapeur d'eau en cours de cuisson (Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 18 n° 3-7).

De grands **couvre-feu**, ustensiles tronconiques avec petit conduit d'évacuation, sont attestés de manière exceptionnelle en Languedoc, uniquement en céramique grise et recueillis à l'état très fragmentaire. Rares dans le comblement d'un four du XII^e s à Saint-Victor-des-Oules, ils figurent aussi dans le répertoire des ustensiles de l'atelier de Béziers au XIII^e s. (Bonhore 1992 ; Lécuyer 1992 : fig. 27, n° 10 et 12). Les meilleurs exemples méridionaux de ce type, issus d'une production varoise, étaient utilisés dans le village provençal de Rougiers (Démians d'Archimbaud 1981 : 308, fig. 266).

Le **brasero**, se caractérise par une paroi découpée et une grille sur laquelle étaient posées les braises. Hérité du *kanoun* islamique, il devait servir à supporter les plats à réchauffer. Si des exemples provençaux sont fabriqués dès le XIII^e s. à Marseille (Vallauri, Leenhardt 1997a : fig. 244) les rares modèles languedociens connus proviennent de l'atelier de Saint-Quentin-la-Poterie à la fin du Moyen Age seulement (Poteries d'Oc 1995 : 60 et fig. 67). Certains autres pots dont la panse est découpée dans la partie supérieure, tels les exemplaires fragmentés découverts à Beaucaire ou à Pont-Saint-Esprit, ont pu



Fig. 9 : Avignon, Hôtel de Brion. Vaisselles glaçurées de l'Uzège : jatte et couvercle percé de trous. Seconde moitié XIV^e s., Musée du Petit Palais. Cliché J. Pey.

servir de simples chaufferettes (Schneider 1995 ; Leclair 1992 : fig. 10 n° 17).

Le **pot à châtaignes** (fig. 10 et fig. 29 n°7) reprend la forme classique des marmites à anses, mais sa paroi percée de trous avant cuisson en fait un pot à griller les châtaignes. Un exemplaire en argile de l'Uzège retrouvé dans une maison avignonnaise illustre cette fonction spécifique (Thiriot 1989 : 89, fig. 66). Parfois, comme à Pont-Saint-Esprit, une marmite a été réemployée pour tenir le même rôle : il a fallu percer après cuisson des trous analogues (Leclair 1992 : 10, fig. IV n° 9). Aujourd'hui encore, la fabrication en série de pots de forme très semblable et destinés au même usage perdure au Portugal et en Espagne (Amouric *et al* 1995c : fig. 83).

2. Récipients pour la préparation des aliments

Les vaisselles de ce groupe semblent avoir été moins spécialisées. Chacun de ces ustensiles pouvait servir indifféremment à plusieurs usages, en particulier au service de table.

Les grandes **bassines tronconiques** à fond plat (fig. 11 et fig. 29 n°18) convenaient pour pétrir et faire lever la pâte mais s'adaptaient aussi bien à d'autres usages domestiques comme la lessive, le trempage des légumes ou encore à un usage hygiénique. Les plus anciens



Fig. 10 : Avignon, Petit-Palais. Pot à châtaignes, tirelire et cruche de l'Uzège. XIV^e s. Cliché J. Pey.

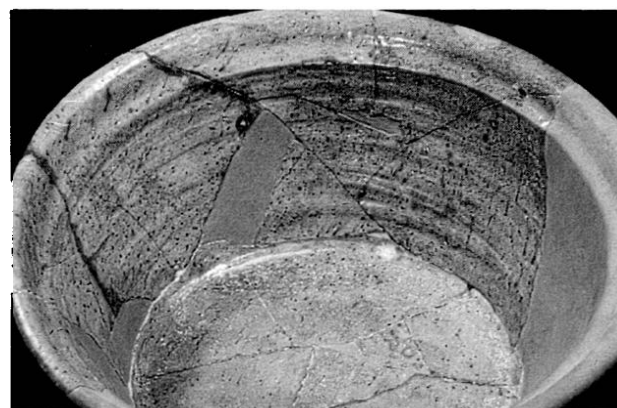


Fig. 11 : Avignon, Hôtel de Brion. Bassin glaçuré de l'Uzège : fin du XIV^e s. Cliché J. Pey.

réipients, présents dans les niveaux du XIIIe s., ont des formes de tradition islamique (*alcadafe* ou *lebrillo*) et sont importés d'Espagne tel le bassin émaillé et décoré en vert et brun de Montpellier (fig. 19). Les plus fréquents sont les bassins catalans glaçurés en jaune miel, à grosse lèvre en bourrelet comme par exemple ceux de Beaucaire, Lattes ou Gigean (Vallauri, Leenhardt 1995). Quelques formes plus tardives sont fabriquées à la fin du Moyen Age dans les ateliers de l'Uzège aussi bien en vaisselle commune glaçurée qu'en céramique émaillée à décor vert et brun. (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 57 n°1 ; Alonso, Thiriot 1996 : 59, fig. 2e).

Les **jattes** déjà citées parmi les vases culinaires ont pu servir aussi pour confectionner des crèmes liquides.

Des **vases à fond percé à l'aiguille** de fins petits trous et dont la partie supérieure reste malheureusement inconnue, devaient servir à égoutter ou filtrer diverses préparations : une faïence régionale monochrome verte découverte à Beaucaire en est un bon exemple (fig. 12). Mais ce type fonctionnel n'appartient pas au seul Languedoc. Des formes similaires sont reconnues, toujours en pâte calcaire mais sans revêtement, dans les ateliers de Marseille au XIIIe s. (Vallauri, Leenhardt 1997a : fig. 239). Une autre, en pâte kaolinique ferrugineuse, vient d'être mise en évidence dans l'atelier varois d'Ollières daté du milieu du XIVe s. (Argueyrolles 1997 : n° 259).

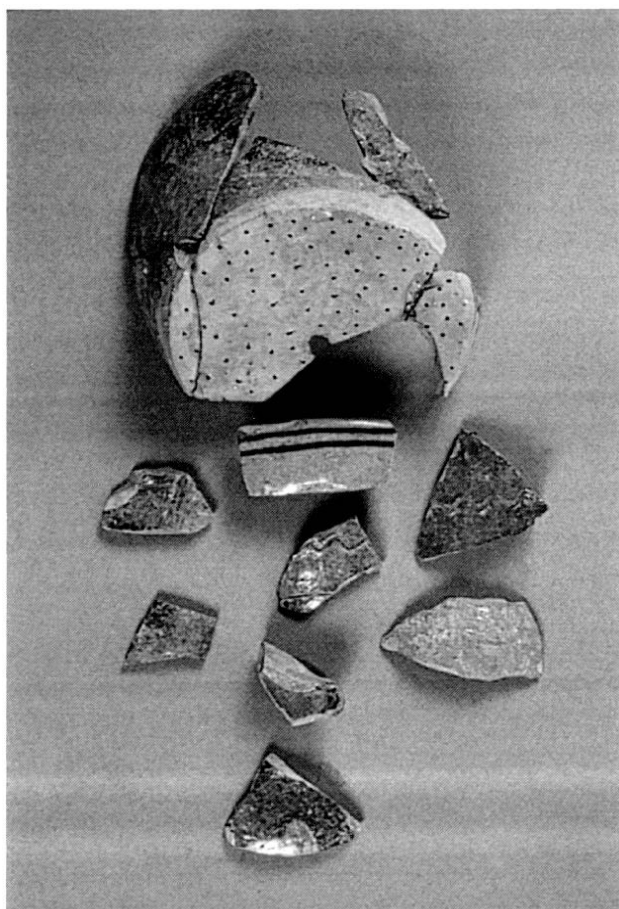


Fig. 12 : Beaucaire, château. Pot émaillé vert à fond percé. XIVe s. Cliché Y. Rigoir.

3. Réipients pour conserver, puiser, transporter et stocker

3.1. La conservation des denrées

Le stockage des céréales et des légumes secs, de l'huile, des olives et de tous les produits conservés en saumure s'effectuait aussi dans des conteneurs en terre cuite.

En particulier, de grandes **jarres** à parois épaisses souvent renforcées par des cordons remplaçant la conservation dans des silos directement creusés dans la terre (fig. 29 n°27). Ces jarres ont parfois été retrouvées encore enfoncées dans le sol. Elles sont peu nombreuses parmi les productions languedociennes : citons notamment celles produites à Saint-Gilles-du-Gard à la fin du XIIIe s. ou celles utilisées dans la verrerie de la Seube à Montpellier et dans la moyenne vallée de l'Hérault au XIVe s. (Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 12 n° 11-15 ; Poteries d'Oc 1995 : 103-104). Les sources écrites mentionnent par ailleurs la fabrication de jarres à Saint-Jean-de-Fos au XVe s. (Vayssettes 1995b).

De belles pièces d'origine andalouse, très ouvragées, à profil piriforme, col haut, anses plates latérales, et de grande contenance pouvaient avoir le même usage (Poteries d'Oc 1995 : fig. 115-116). Quant aux jarres à glaçure verte fabriquées en Catalogne et retrouvées en cargaison sur les épaves et sur quelques sites urbains (Montpellier, Avignon) elles contenaient sans doute aussi bien l'huile que le vin (Carru 1995b : 49-51). De la même manière que les amphores d'époque romaine, toutes ces pièces espagnoles n'étaient sans doute pas importées à cause de leur valeur propre mais pour les produits qu'elles contenaient. Ainsi le livre de comptes du port d'Aigues-Mortes en 1358 mentionne, parmi la cargaison des navires venus d'Aragon ou de Catalogne, des jarres à huile ou des jarres contenant des thons confits dans de la saumure, *tonine jarras* (Vayssettes 1995a).

3.2. Le stockage des liquides

Du puits à la cuisine et pour tous les temps de la vie domestique les vases à puiser, transporter ou stocker les liquides devaient occuper une place importante au Moyen Age. Toutes les formes, les tailles et donc les contenances ainsi que les moyens de préhension, ont existé en fonction des besoins et des particularismes microrégionaux.

Citons d'abord de grandes **cruches à anse en anneau** et équipées d'un ou deux becs, adaptées au transport de l'eau, voire à la suspension du pot selon une coutume qui perdure encore aujourd'hui dans la péninsule ibérique (fig. 29 n°19 et 25). Généralement ces réipients ne sont pas glaçurés, la paroi poreuse permettant de garder l'eau bien au frais. Ces formes, typiquement languedociennes, font partie du répertoire de plusieurs ateliers produisant des vaisselles grises à Béziers, Saint-Gilles-du-Gard ou dans la région du bassin de Thau, mais elles sont également fabriquées en pâte claire en Uzège et à Aniane

(fig. 13) (Lécuyer 1995 : 40 ; Leenhardt, Thiriot 1989 : fig. 15 n° 13-15 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 96 ; Ollivier 1995 : 109 et fig. 113 ; Leenhardt *et al* 1996 : fig. 10 n°2). Des modèles émaillés exceptionnels, que leur luxueux décor vert et brun destine probablement au service de la table, se rattachent à ce groupe (Poteries d'Oc 1995 : fig. 95). Signalons enfin qu'à l'époque moderne ces cruches à anneau se perpétuent dans des types de plus petit module, glaçurés et ornés de décor plastique (Poteries d'Oc 1995 : fig. 136 et 138).

Une fonction similaire est attribuée à des « **dourques** » ou **cruches à anse de panier**, large ouverture et bec ponté (fig. 29 n°24) recensées dans diverses productions en pâte calcaire beige ou grise à Montpellier et Lunel-Viel (Poteries d'Oc 1995 : 46 et fig. 50). Quelques dourques à bec tubulaire court, en pâte calcaire ou en pâte réfractaire de l'Uzège ont dû avoir le même usage (fig. 29 n°20). Les petits pots à anse de panier de capacité réduite (0,5 litre) tel celui de Lunel-Viel (fig. 14 et fig. 29 n°54) permettaient peut-être de prélever une quantité d'eau à une fontaine pour satisfaire à un besoin immédiat. Cette forme de petit panier en terre, attestée dans l'atelier de Marseille au XIIIe s. (Vallauri, Leenhardt 1997a, fig. 247) a aussi pu servir de contenant pour diverses denrées périssables.



Fig. 13 : Aniane, Saint-Sauveur. Cruche à anse en anneau. Seconde moitié du XIVe s. Cliché J. Pey.



Fig. 14 : Lunel-Viel, puits. Dourque en pâte grise, petit pot et cruche émaillés et cruche glaçurée de l'Uzège. Début du XIVe s. Cliché J. Pey.

Les cruches au col bien marqué et à la base large bien appropriée au sol de terre battue sur lequel ces récipients étaient posés devaient être affectées au stockage de l'eau dans la cuisine (fig. 29 n°21-23 et n°26). Leur contenance varie de 5 à 10 litres. Les plus nombreuses, en pâte grise, rouge polie ou beige calcaire (fig. 15), furent découvertes à Montpellier dans le dépotoir domestique comblant un puits (Leenhardt 1995b). Rappelons que ces récipients pouvaient aussi être utilisés pour transporter aux champs ou à la mine la provision journalière d'eau indispensable comme le démontrent les cruches découvertes à Saint-Laurent-le-Minier (fig. 16).

D'autres formes encore, recensées surtout dans l'Aude au XIIIe s. à Lastours (Gardel, 1996), méritent d'être signalées. Ces **larges « dournes »** en pâte grise, à anse courte et bec tréflé, répondent elles aussi au besoin de stocker une importante réserve d'eau. Leur forme générale, exception faite du bec, les rapproche des « dournes » toulousaines du XIVe s. (Archéologie et vie quotidienne 1990 : 157).

Il n'est guère surprenant que les bouteilles à goulot vertical ne figurent pas dans cette liste, car ces formes existaient prioritairement dans la vaisselle de verre (A travers le verre 1989). En Provence elles sont néanmoins



Fig. 15 : Montpellier, puits. Cruches de stockage sans revêtement. Fin XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.



Fig. 16 : Saint-Laurent-le-Minier, puits de mine. Cruches à eau en pâte grise. Cliché J. Pey.

présentes en terre dans l'atelier marseillais (Vallauri, Leenhardt 1997a : fig. 219).

3.3. Stockage divers

Des vases, souvent de moindre contenance, servaient à stocker, mesurer ou transporter diverses denrées.

Citons un **pot à bec ponté** en pâte rouge glaçurée peut-être d'origine montpelliéraine (fig. 17). Si le profil général renvoie sans aucun doute aux cruches basses à bec ponté de l'aire montpelliéraine (fig. 29 n°36), la présence d'un couvercle soudé à l'embouchure et percé de trous est plus énigmatique. Cette forme complexe devait certainement répondre à un usage précis. Le remplissage du vase se faisait obligatoirement par l'ouverture centrale. Les trous servaient-ils à diffuser un liquide précieux ou odoriférant, à filtrer l'huile de noix ou à laisser fermenter du vinaigre ? La question de l'utilisation de cet exemplaire, unique à notre connaissance, reste posée.

Plus nette est la fonction des **mesures** pour les grains ou les épices (fig. 18 et fig. 29 n°51). Ces petits pots de forme cylindrique, munis d'une anse étirée en boudin, sont émaillés et estampillés. Ils comportent sur le rebord une double encoche sur laquelle une barrette était placée pour calculer la mesure rase. Ces mesures proviennent comme l'objet précédent du comblement d'un puits d'une maison montpelliéraine, daté des XIIIe-début

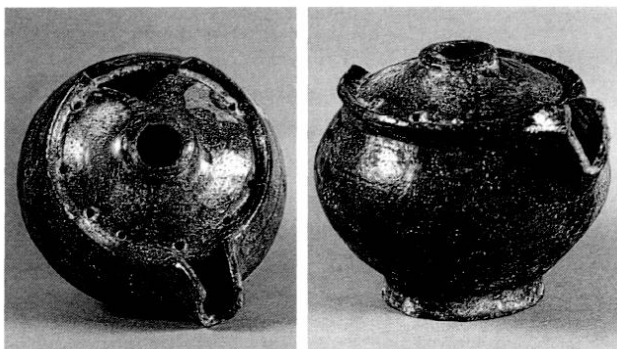


Fig. 17 : Montpellier, puits. Pot à trous en pâte rouge glaçurée. XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché Y. Rigoir.

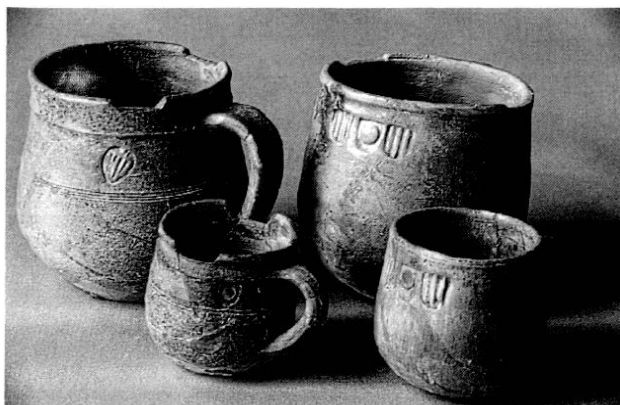


Fig. 18 : Montpellier, puits. Mesures estampillées et émaillées. XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.

XIVe s. (Leenhardt 1995b ; Leenhardt à paraître). La présence des estampilles aux armes des seigneurs de Montpellier, les Guilhem puis les rois d'Aragon et de Majorque, indique clairement qu'il s'agit de mesures officielles (Saint-Jean 1991). Les chopes-mesures fabriquées à Marseille au XIIIe s. et marquées de la crose épiscopale confirment l'usage comme petites mesures contrôlées par le pouvoir local. Mais la métrologie de ces objets ne devait pas être très précise compte tenu du matériau employé et du retrait de la terre au séchage (Vallauri, Leenhardt 1997a : fig. 236).

En outre d'autres mesures en terre devaient exister, pour le vin cette fois. Des textes du XVe s. signalent en effet que les consuls de Montpellier commandaient de tels objets aux « orjeoliers » de la ville, « trois douzaines de demi-pichets et trois douzaines de demi-ouches propres à mesurer le vin » (Thuile 1943 : 17 ; Saint-Jean 1991).

Pour conserver les confitures, le miel ou des produits rares comme les épices, le beurre et le sel, des pots cylindriques tels l'**albarello**, dit pot à pharmacie, étaient employés et rangés sur les étagères (fig. 29 n°55). Certains, émaillés et très décorés, étaient d'origine régionale comme les exemplaires en pâte calcaire ou en pâte de l'Uzège découverts respectivement à Montpellier (fig. 19) et à Avignon (Poteries d'Oc 1995 : fig. 41 et 80 ; Le Vert et le Brun 1995 : 223 n° 278). D'autres, plus rares et de formes diverses, en pâte siliceuse peinte et recouverte de glaçure alcaline, arrivaient du Proche-Orient en tant que contenants d'un produit exceptionnel (Poteries d'Oc 1995 : fig. 38 et 114).

Divers petits pots sans anse, de l'Uzège ou en pâte calcaire (fig. 29 n°46), contenaient les épices, le gingembre, la cardamome, le poivre, la cannelle, les clous de girofle, couramment employés dans toutes les recettes de cuisine (Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 55, n° 5-6).

Enfin certains pots aux parois percées ou découpées ont très bien pu servir à conserver l'ail, les échalotes, les oignons ou même à faire jeûner les escargots !



Fig. 19 : Montpellier, puits. Vaisselles régionales et grand bassin hispanique à décor peint vert et brun. XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.

4. Les vaisselles de service et de table

Le vaisselier régional réservé au service de table apparaît seulement au XIII^e s. et ne cesse de se diversifier pendant le siècle suivant. Il est complété par des productions de Méditerranée aux formes très variées et aux couleurs chatoyantes, tels le bleu, le lustre doré, le vert et le brun. Présentes en petite quantité dès le début du XIII^e siècle, les vaisselles du Maghreb, d'Espagne et d'Italie enrichissent les tables. A partir de la seconde moitié du XIV^e siècle, les ateliers valenciens inondent le marché. Les récipients produits en Languedoc sont souvent glaçurés au plomb. Lorsqu'ils sont émaillés, ils sont soit colorés de façon monochrome, soit peints en vert et brun. Les plus fréquents sont les plats et les coupes ainsi que les vases à eau et à vin.

Le service pour présenter les mets, toujours émaillé ou largement décoré, se répartit entre diverses formes.

Les plus grandes pour servir les rôtis ou les poissons sont des **plats bas à marli**, en pâte calcaire, produits en Languedoc ou dans la basse vallée du Rhône (fig. 29 n°45). Ces amples surfaces planes permettent des décors précis tracés en réseau serré. Les plus anciens, souvent géométriques, sont bien attestés à partir de la première moitié du XIV^e siècle. Par la suite, la forme s'alourdit et peut atteindre de grandes dimensions. Ce service plat devient très abondant avec des dessins naturalistes exprimés dans une grande liberté (Poteries d'Oc 1995 : fig. 84 ; Le Vert et le Brun 1995 n° 252, 255 et 289).

Les **coupes tronconiques profondes** mais ouvertes, (fig. 20-21 et fig. 29 n°39-40 et n° 43-44), sans rebord, à carène redressée ou à marli, réalisées en pâte calcaire ou réfractaire, conviennent mieux aux préparations en sauces. Les décors géométriques rayonnants ou en registres sont traités en vert et brun. Dans le cas des productions de Beaucaire au décor complexe, le revers est aussi recouvert d'une glaçure verte ou jaune selon un procédé fréquent en Espagne andalouse ou au Maghreb (Le Vert et le Brun 1995 : n° 245, 256, 260, 261, 263, 265 et 266 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 82, 83, 87). Quant aux **coupes ouvertes en corolle** (fig. 29 n°49), moins fonctionnelles, elles constituent le service de luxe par excellence (Poteries d'Oc 1995 : fig. 92).

Ces récipients aux décors très visuels, pratiquement tous munis de trous de suspension sous le pied ou sur l'aile, ont une fonction décorative évidente. Après usage ils devaient être suspendus au mur, au moins pour ne pas les casser. Cette coutume, observée aussi en Provence, ne trouve pas de répondant dans les vaisselles vertes et brunes ou bleues et lustrées de Catalogne et de Valence (fig. 22-23), fabriquées en grandes séries et largement diffusées en Languedoc au XIV^e s. (Poteries d'Oc : fig. 122-123-125).

Des **formes hémisphériques encore plus creuses et au rebord en collerette** sur lequel s'adaptait un couvercle tronconique haut muni d'un bouton de



Fig. 20 : Agde. Coupe à marli languedocienne peinte en vert et brun. XIV^e s. Cliché Y. Rigoir.



Fig. 21 : Montpellier, puits. Vaisselles régionales : cruche et coupe à carène, émail monochrome vert. XIII^e-début XIV^e s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.

préhension (fig. 29 n°53), contenaient des potages ou des mets en sauce qui se gardaient ainsi au chaud (Poteries d'Oc 1995 : fig. 88-89).

Les fruits ou crèmes sucrées devaient être servis dans des compotiers sur pied (fig. 29 n°50) comme celui, émaillé bicolore, retrouvé au château de Beaucaire.

Quant au sel et aux épices, ils étaient posés sur la table, à Montpellier comme à Beaucaire, dans de **minuscules petits godets** sans revêtement ou émaillés et à large marli (fig. 29 n°41-42) (Poteries d'Oc 1995 : fig. 41 ; Le Vert et le Brun 1995 : n° 264). D'autres petites **coupelles polylobées** (fig. 29 n°47) de Valence, de



Fig. 22 : Gigean, Abbaye Saint-Félix-de-Montceau. Céramiques catalanes glaçurées ou peintes en vert et brun. XIVE s. Cliché J. Pey.



Fig. 24 : Collioure, château. Ecuellen et pichet valenciens à décor peint en bleu. XIVE s. Cliché J. Pey.



Fig. 23 : Collioure, château. Ecuellen et plats valenciens à décor peint vert et brun. XIVE s. Cliché J. Pey.



Fig. 25 : Collioure, château. Ecuellen valenciennes à décor peint en bleu et lustre. XIVE s. Cliché J. Pey.

l'Uzège, ou en pâte calcaire pouvaient également être employées pour les précieux produits d'accompagnement (Poteries d'Oc 1995 : fig. 74 et 122).

Si les plats de service dominant, certains plus petits et creux étaient plus adaptés aux portions individuelles. Il faut rappeler qu'à cette époque les assiettes n'existent pas en céramique, alors qu'elles sont bien représentées dans la vaisselle de bois découverte notamment à Montpellier. L'écuelle de terre (*scodella*) est néanmoins attestée en petite quantité dans les productions régionales en pâte calcaire (fig. 19 et fig. 29 n° 48) comme en pâte réfractaire (Le Vert et le Brun 1995 : n° 246, 272). Elle est beaucoup plus banale parmi les vaisselles importées comme celles incisées de Ligurie ou celles émaillées de Valence et Malaga (fig. 24-25) (Poteries d'Oc 1995 : fig. 117, 118, 121, 122, 124). Ce n'est qu'à l'extrême fin du Moyen Age, voire à l'époque moderne, que les ateliers régionaux intègrent vraiment cette forme dans leur répertoire.

Le gobelet à boire ou le verre à pied sont des formes réalisées de façon privilégiée en verre. Cependant quelques chopas-mesures en céramique calcaire, marquées d'un monogramme ou parfois serties d'un écu d'étain, représentant prioritairement des unités de volume, ont pu avoir le même usage (fig. 29 n°52). Cette

forme assez rare en Languedoc, est comparable à celle produite à Marseille au XIIIe s. et dans la basse vallée du Rhône à la fin du XIVE s. (Vallauri, Leenhardt 1997a : fig. 234-236 ; Démians d'Archimbaud *et al* 1980 : fig. 16).

Les vases à eau ou à vin, exceptionnels parmi les vaisselles importées de Valence et Pise, figurent en nombre au sein des diverses productions régionales. Tous les types de revêtement existent, assortis d'une grande variété des capacités et des formes. Les plus fréquentes qui allaient sur la table sont les **cruches à col haut** et panse globulaire dont la contenance varie de 1,2 à 2 litres (fig. 29 n° 28-30). Les revêtements plombifères couvrent l'extérieur des diverses productions en pâtes rouges comme celles de Montpellier (fig. 26) (Poteries d'Oc 1995 : fig. 33, 34, 111). Ceux utilisés en Uzège sur les pâtes claires sont colorés de façon très vive en vert, jaune ou brun chaud et rehaussés exceptionnellement dans les débuts de la production de bandes appliquées et moletées (Poteries d'Oc 1995 : fig. 51, 60, 61, 65, 66). Le service en pâte calcaire, de forme proche, est émaillé lui aussi à l'extérieur. Les plus anciens types, à anse en boudin, col haut et bec pincé bien ouvragé, sont généralement monochromes et sans décor (Poteries d'Oc 1995 : fig. 39, 50, 53, 111). Au cours du XIVE s. les formes évoluent



Fig. 26 : Montpellier, puits. Cruches et pichets en pâte rouge glaçurée. XIIIe-début XIVe s. Musée languedocien. Cliché J. Pey.

légèrement et sont souvent plus **basses et trapues** (fig. 29 n°37-38). Les décors sont peints en vert et brun à l'extérieur et l'intérieur est parfois recouvert d'une glaçure jaune (Leenhardt *et al* 1996 : fig. 25 n° 6-12). Ce revêtement sur les deux faces se généralise ensuite dans les productions calcaires de la basse vallée du Rhône. A l'inverse, il est peu observé sur les cruches uzégeoises (Poteries d'Oc 1995 : fig. 93 ; Leenhardt *et al* 1996 : fig. 25 n°5).

Les **petits ou grands pichets à bec tubulaire** pour servir, ou même boire à la régalade (fig. 29 n°32 et 34), sont parfois en pâte calcaire ou réfractaire émaillée (Poteries d'Oc 1995 : fig. 79 ; Leenhardt *et al* 1996 : fig. 25 n°4 et 8). Mais les plus nombreux, à goulot étroit, dont la contenance atteint souvent 2 à 3 litres, proviennent des officines de l'Uzège et sont simplement glaçurés (Leenhardt *et al* 1996 : fig. 23 ; Poteries d'Oc 1995 : fig. 72).

Quant aux **pichets globulaires à col bagué haut**, étroit et pincé, de tradition islamique, de moindre capacité (0,8 litre), ils figurent en pâte calcaire et en pâte rouge dès le XIIIe s. (fig. 29 n°31) et sont très comparables à ceux de l'atelier de Marseille (Poteries d'Oc 1995 : fig. 35 et 46).

D'autres, souvent de plus petite taille, à ouverture étroite et bec pincé (fig. 29 n°33), devaient être utilisés comme huiliers sur la table (Poteries d'Oc 1995 : fig. 62 et 72).

Les **cruches basses à anse rubanée, large ouverture, bec ponté** et pied bien dégagé, spécifiques des productions en pâte rouge glaçurée (Poteries d'Oc 1995 : fig. 33 et 35) conviennent pour présenter 0,5 à 1,5 litre d'eau ou de vin mais aussi pour les puiser au tonneau ou à la fontaine.

Les grosses formes de stockage, présentées plus haut, restaient sur le sol à côté de la table où elles constituaient une réserve.

Au terme de cette énumération, il convient d'insister sur une forme typiquement languedocienne, le **pichet tronconique à base large** (fig. 27 et fig. 29 n°35). Cette

forme bien stable est représentée en faïence réfractaire ou calcaire mais aussi en céramique commune glaçurée de l'Uzège (Poteries d'Oc 1995 : fig. 83, 94). Un cas exceptionnel à décor animalier et bec tubulaire convient parfaitement au décor de la table, rappelle et évoque les productions de Teruel et de Catalogne (Le Vert et le Brun 1995 : n° 280). Cette forme, qui perdure en Languedoc jusqu'à l'époque moderne, semble bien être l'ancêtre des pichets de barque des ateliers de Saint-Jean-de-Fos (Vayssettes 1987 : 163-164).

Enfin le **petit bec verseur zoomorphe émaillé** en vert de l'abbaye Saint-Félix-de-Montceau évoque les aquamaniles de tradition orientale que l'on posait sur la table pour se laver les mains après le repas. Les meilleurs exemples méridionaux, décorés en vert et brun, étaient produits dans l'atelier de Marseille dès le XIIIe s. (Le Vert et le Brun 1995 : n° 254 et 220-223).

On peut encore rattacher au service de la table un objet insolite découvert anciennement à Arles, dans la chapelle des chaises de l'église Saint-Trophime. Il est formé de trois petits vases à bec ponté accolés, communiquant entre eux par un trou percé à mi-hauteur de la panse du côté opposé au bec et reliés dans la partie centrale par une sorte de couvercle tronconique dont le bouton sert de préhension (fig. 28). La forme des récipients à bec ponté et la pâte rouge glaçurée suggèrent de dater cet objet du XIIIe s. et de lui attribuer une origine régionale. En revanche sa fonction reste encore énigmatique. La présence de becs indique qu'il contenait des produits liquides ou semi-liquides, susceptibles d'être versés : s'agissait-il de sauces diverses, de condiments ou d'huiles, présentés sur la table pour accompagner les mets, ou bien de préparations transportées hors de la maison, le vase-multiple servant alors de « porte-dîner » selon une coutume signalée dans diverses régions aux époques récentes ? Signalons en tout cas la parenté évidente de ce curieux récipient avec quelques objets de diverses productions médiévales du bassin méditerranéen : toujours munis de becs, ils constituent chaque fois un *unicum* comme s'il s'agissait d'une commande particulière destinée à une cérémonie exceptionnelle. Il s'agit d'abord du vase gris découvert à

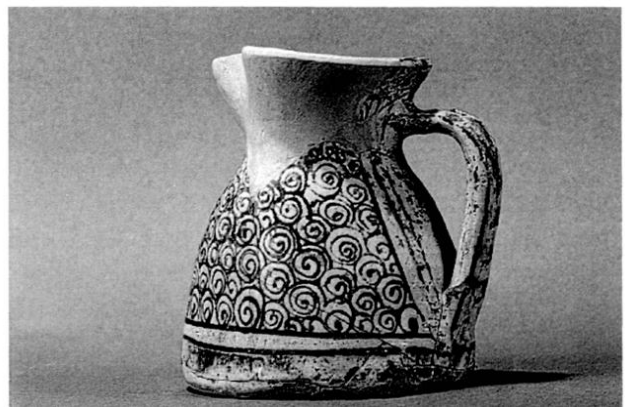


Fig. 27 : Mèze, Saint-Paul, grange cistercienne. Pichet tronconique à décor peint vert et brun. XIVe s. Cliché Y. Rigoir.

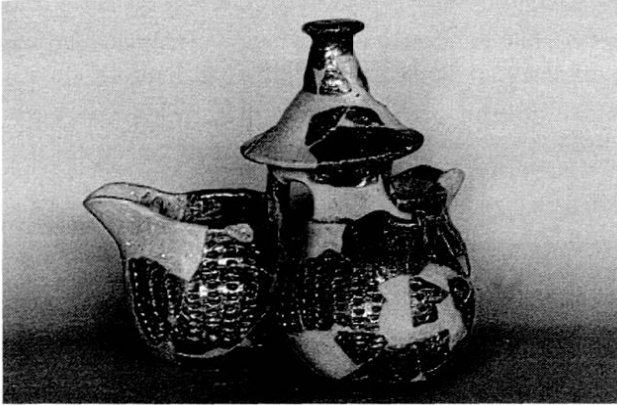


Fig. 28. Arles. Eglise Saint-Trophime, chapelle des chaises. Vase multiple en pâte rouge glaçurée et incisée. XIIIe s ? Musée de l'Arles antique. Cliché Y. Rigoir.

Mailhac (Aude), formé par deux pots à bec ponté accolés et reliés par une anse de panier, daté des environs de l'an Mil (Poteries d'Oc 1995 : fig. 16). Il faut encore citer un « pot-triple » découvert à Dax (Landes). Cet objet attribué aux XIVe-XVe s. groupe trois pots globulaires à bec tubulaire court reliés entre eux par un élément tronconique et communiquant les uns avec les autres par un trou percé au point de contact. Chaque pot, décoré de pastilles en relief, est recouvert par une belle glaçure plombifère verte (Hanusse 1991 : pl. 5) tout comme un pot de même conception trouvé à Frégeville (Tarn), daté des XIVe-XVe s. (Broecker 1985). Un autre exemple vient d'être récemment mis en lumière dans les faïences avignonnaises peintes en vert et brun de la fin du Moyen Age (renseignement aimablement communiqué par D. Carru).

Ces vases exceptionnels trouvent des répondants dans la péninsule ibérique aux XIIIe et XIVe s. Un vase-multiple glaçuré, réunissant quatre pots à large ouverture et long bec tubulaire, a été produit dans les ateliers de Paterna à la fin du XIIIe s. (Amigues, Mesquida 1993 : 23 n°1). Un autre en faïence verte et brune provient de Manresa (Ainaud de Lasarte 1952 : 164, fig. 458).

Conclusion

La diversité de la vaisselle de terre apparaît dès le XIIIe siècle en particulier autour des zones urbaines et des lieux de pouvoir. Désormais, récipients culinaires et vaisselles destinées au service de la table sont bien différenciés. Dans l'une et l'autre catégorie les formes se multiplient, manifestant une tendance générale à la spécialisation de chaque objet pour un fonction bien précise, même si la polyvalence de quelques uns n'est pas exclue. L'introduction de formes nouvelles, en particulier des marmites, jattes, cassoles, et poêles, témoigne d'un changement profond dans les goûts et usages culinaires et notamment de l'importance des sautés et des fritures aux côtés des préparations bouillies longuement mijotées dans l'âtre. Par ailleurs les variantes de tailles et de formes des pots destinés au

stockage des liquides comme la multiplication des vaisselles de table et de service ne sont pas moins remarquables. La différenciation fonctionnelle s'accompagne d'une profusion du décor et des revêtements glaçurés et émaillés. Enfin plats et coupes importés du Bassin méditerranéen, aux formes variées et aux couleurs chatoyantes, envahissent les tables et manifestent là aussi les modifications survenues dans le raffinement du service.

Ces phénomènes ne concernent pas seulement le Languedoc méditerranéen. Ils sont constatés de la même manière en Provence.

Dans les deux cas, l'apparition de nouvelles formes comme l'emploi de revêtements glaçurés et émaillés dont la qualité se révèle d'emblée étonnante, résultent assurément d'une circulation de modèles exogènes et d'hommes. A Marseille la découverte récente d'un atelier de potiers à l'évidence « importé » du monde islamique vient de le prouver à l'est du Rhône. La similitude des formes produites dans cette officine avec celles trouvées sur les sites consommateurs de l'aire montpelliéraine suggère une situation analogue dans cette zone, ouverte elle aussi au grand commerce méditerranéen. La proximité de l'Espagne n'y est certainement pas étrangère et la parenté des formes avec celles de la civilisation *al-andalus* des Xe-XIIIe s. est frappante. Par ailleurs de nombreux marchands de ces contrées se sont établis dans les villes languedociennes dont le commerce était alors en plein essor. De plus l'arrivée de nouveaux produits promus grâce au négoce avec l'Orient a dû jouer un rôle. Des métissages, des transformations des goûts et des modes alimentaires en découlent et transparaissent dans les vaisselles de terre désormais produites dans la région.

Parler d'une cuisine typiquement languedocienne serait impropre car l'évolution des usages culinaires constatée ici n'est pas spécifique de cette province. La spécialisation fonctionnelle notamment, caractérise aussi les aires géographiques septentrionales au Bas Moyen Age (Verhaegue 1987). Cependant, le Languedoc méditerranéen se distingue des régions voisines, Rhône-Alpes, Midi-Pyrénées, Aquitaine, où le répertoire se diversifie certes mais demeure beaucoup moins riche (Faure-Boucharlat *et al* 1996 ; Archéologie et vie quotidienne 1990 ; Régaldo-Saint-Blancard 1991 ; Fabre-Dupont Maleret 1996). Si des cruches et pichets de table glaçurés et décorés de motifs en relief sont attestés aux XIIIe s. et XIVe s., l'absence de productions émaillées et peintes ainsi qu'une moindre fréquence et diversité des plats de service sont d'autres traits qui font mesurer l'originalité du Languedoc méditerranéen comme de la Provence par rapport à ces régions. La présence en Uzège, sur la longue durée, d'une grande zone de production de céramique constitue une autre spécificité languedocienne. Ces ateliers, véritables réservoirs de savoir-faire, exportent leurs produits culinaires glaçurés et leurs vaisselles de table glaçurées

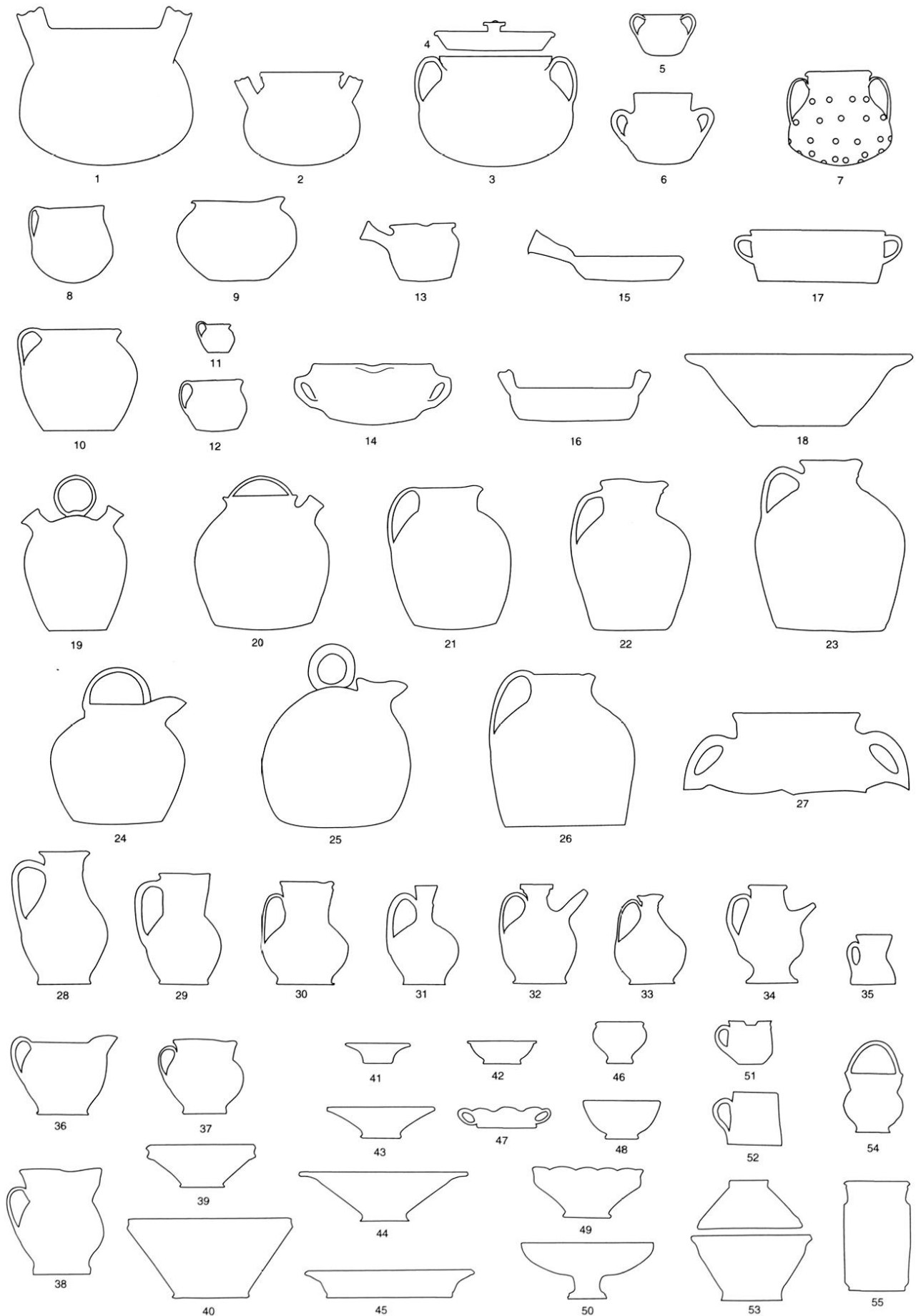


fig. 29 : Principales formes de vaisselles régionales. F. Gillet d'après M. Leenhardt et L. Vallauri.

ou émaillées dans la région certes mais peut-être davantage par delà le Rhône jusqu'aux Alpes et même jusqu'en Corse, Catalogne et à Majorque.

En définitive, aux XIIIe et XIVe siècles, malgré certains particularismes microrégionaux, le Languedoc, par ses goûts et usages culinaires et les vaisselles qu'il produit, s'insère directement dans la grande aire culturelle de la Méditerranée comme à l'époque antique.

BIBLIOGRAPHIE

- A la fortune du pot 1990** : A la fortune du pot. La cuisine et la table à Lyon et à Vienne, Xe-XIXe siècles, d'après les fouilles archéologiques, Lyon 1990, 235 p.
- A Travers le verre 1989** : *A Travers le verre du Moyen Age à la Renaissance*, Rouen, 1989.
- Ad mensam 1997** : Ad mensam ; manufatti d'uso da contesti archeologici fra tarda antichità e medioevo. LUSUARDI SIENA (S.), a cura di. 1997.
- Ainaud de Lasarte 1952** : AINAUD DE LASARTE (J.). — Ceramica y vidrio. *Ars Hispaniae*, X, 1952.
- Alessandri 1993** : ALESSANDRI (P.). — La commanderie hospitalière de Bajoles, premiers éléments de la recherche. *Archéologie du Midi Médiéval*, 11, 1993, p. 234-243.
- Alexandre-Bidon 1992** : ALEXANDRE-BIDON (D.). — A la table des miniaturistes : archéo-iconographie des gestes et des mets. In : LAMBERT (C.) dir. — *Du Manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Montréal, 1992, p. 45-55.
- Alonso, Thiriot 1996** : ALONSO (I.), THIRIOT (J.). — Faïences du Petit-Palais en Avignon. In : 1500 ans de céramique en Vaucluse. Ateliers et productions de poteries du Ve siècle au début du XXe siècle. Catalogue d'exposition, Musée des faïences, Château de la Tour d'Aigues, 1996, p. 57-60.
- Amigues, Mesquida Garcia 1993** : AMIGUES (F.), MESQUIDA GARCIA (M.). — Les ateliers et la céramique de Paterna (XIIIe-XVe siècles), catalogue d'exposition, Musée Saint-Jacques, Béziers, 1993, 72 p.
- Amouric 1995** : AMOURIC (H.). — La marmite de l'évêque, la gloire de Saint-Quintin. In : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 25.
- Amouric et al. 1995a** : AMOURIC (H.), DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), PICON (M.), VALLAURI (L.). — Zones de production céramique et ateliers de potiers en Provence du haut moyen âge à l'époque moderne. In : Ve Colloque international de la céramique médiévale en Méditerranée occidentale, Rabat, (1991), 1995, p. 35-48.
- Amouric et al. 1995b** : AMOURIC (H.), DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), VALLAURI (L.). — De Marseille au Languedoc et au Comtat Venaissin : les chemins du vert et du brun. In : Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, Xe-XVe siècle, catalogue d'exposition, Marseille, La Vieille Charité, 1995, R.M.N., p. 185-201.
- Amouric et al. 1995c** : AMOURIC (H.), FOY (D.), VALLAURI (L.). — Etude des artisanats de la céramique et du verre : méthodes illustrées. L'exemple provençal du Moyen-Age à l'époque moderne. Patrimoni Cultural d'Andorre (oct.91), 1995, p. 133-211.
- Amouric, Vayssettes 1995** : VAYSSETTES (J. L.). — Sources écrites et recherches archéologiques en céramologie : Provence et Languedoc, XIVe-XXe s. In : Actas das Ias Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval, Tondela, 1995, p. 271-280.
- Archéologie et vie quotidienne 1990** : *Archéologie et vie quotidienne aux XIIIe XIVe siècles en Midi-Pyrénées*. Catalogue d'exposition, Musée des Augustins, Toulouse, 7 mai -31 mai 1990, 351 p.
- Argueyrolles 1997** : ARGUEYROLLES (L.). — Le dépotoir de la « Petite Bastide », XIIIe-XVIe siècles. Contribution à l'étude des ateliers céramiques d'Ollières (Var). Mémoire de D.E.A, Université de Provence Aix-Marseille I, 1997.
- Aujourd'hui le Moyen Age 1981** : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.) dir. — Aujourd'hui le Moyen Age : archéologie et vie quotidienne en France méridionale. Catalogue d'exposition, Sénanque-Gap, 1981-1983, Aix-en-Provence, 1981, 125 p.
- Bonhore 1992** : BONHORE (I.). — La production de poteries grises au XIIe siècle à Saint-Victor-les-Oules (Gard). Etude du four 91A. *Archéologie du Midi Médiéval*, 10, 1992, p. 205-228.
- Bonhore, Marchesi 1993** : BONHORE (I.), MARCHESI (H.). — Le site archéologique du Pont-Julien à Bonnieux, premiers résultats. *Archéologie du Midi Médiéval*, 11, 1993, p. 99-110.
- Broecker 1985** : BROECKER (R.). — Aperçu sur le pot et la cruche dans le Sud-Ouest toulousain, *Archéologie du Midi Médiéval*, 3, 1985, p. 73-92.
- Carru 1995a** : CARRU (D.). — Avignon au temps des Papes : un marché privilégié pour l'Uzège. In : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 61-63.
- Carru 1995b** : CARRU (D.) dir. — *De l'Orient à la table du Pape. L'importation des céramiques méditerranéennes dans la région d'Avignon aux*

- XIVe-XVIe siècles*, Documents d'Archéologie Vauclusienne, 5, Service d'Archéologie de Vaucluse, Avignon 1995, 78 p. : ill.
- Catling 1972** : CATLING (H.W.). — An early byzantine pottery factory at Dhiorios in Cyprus, *Levant*, vol. IV, 1972, p.1-82.
- Coulet 1991** : COULET (N.). — L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XVe siècle, *Annales du Midi*, tome 103, janvier-mars 1991, p. 1-17.
- Coulet 1992** : COULET (N.). — La cuisine dans la maison aixoise du XVe siècle (1402-1453). In : LAMBERT (C.) dir. — *Du Manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, 1992.
- Del rebost a la taula 1994** : *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gotica*. — Museu d'Historia de la Ciutat de Barcelona, 1994.
- Démians d'Archimbaud 1981** : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.). — *Les fouilles de Rougiers. Contribution à l'archéologie de l'habitat rural médiéval en pays méditerranéen*. Paris, CNRS, 1981, 724 p.
- Démians d'Archimbaud et al 1980** : DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), THIRIOT (J.), VALLAURI (L.). — *Céramiques d'Avignon. Les fouilles de l'hôtel de Brion et leur matériel*. Avignon, Mémoires de l'Académie du Vaucluse, fasc. hors-série, éd. Aubanel, 7ème série, I, 1980, 195 p.
- Fabre-Dupont Maleret 1996** : FABRE-DUPONT MALERET (S.). — La céramique et la ville. Le vaisselier bordelais du Xe au XVe siècle à partir des données archéologiques, Thèse de Doctorat, Université M. de Montaigne-Bordeaux III, 3 vol. 1996.
- Faure-Boucharlat et al 1996** : FAURE-BOUCHARLAT (E.), VICARD (T.), MACCARI-POISSON (B.), SAVAY-GUERRAZ (S.). — *Pots et potiers en Rhône-Alpes, époque médiévale, époque moderne*, Documents d'Archéologie en Rhône-Alpes, Lyon 1996, 315 p.
- Ferraci 1976** : FERRACI (F.). — Ameublement et cadre de la vie familiale à Arles au XVe siècle, mémoire de maîtrise, Aix-en-Provence, 1976.
- Foy 1995** : FOY (D.). — Verreries de Montpellier, In : LEENHARDT (M.) dir. — *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p.48-49.
- Gardel 1996** : GARDEL (M.E.). — Le bâtiment III du *castrum* de Cabaret (Lastours, Aude), In : COLIN (M.G.), DARNAS (I), POUSTHOMIS (N.), SCHNEIDER (L.) dir. — La maison du *castrum* de la bordure méridionale du massif central, Archéologie du Midi Médiéval, supplément n° 1, 1996, p. 163-175.
- Ginouvez 1995** : GINOUEZ (O.). — Narbonne et Béziers : découvertes récentes. In : LEENHARDT (M.) dir. — *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 41.
- Hanusse 1991** : HANUSSE (C.). — Céramiques du bas Moyen Age provenant de la fouille des halles à Dax, Bulletin de la Société de Borda, n°422, 1991, p. 159-172.
- Hélas 1979** : HELAS (J. C.). — Une fosse dépotoir du bas Moyen Age dans la cour du château comtal de Carcassonne. *Bulletin de la Société d'Etudes Scientifiques de l'Aude*, Tome LXXIX, 1979, p. 67 - 74.
- Lambert 1992** : LAMBERT (C.) dir. — *Du Manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Montréal, 1992.
- Le Vert et le Brun 1995** : *Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, Xe-XVe siècles*, catalogue d'exposition, Marseille, La Vieille Charité, 1995, R.M.N., 246 p. : ill.
- Leclair 1992** : LECLAIRE (A.). — *La maison des chevaliers de Pont-Saint-Esprit, sondages archéologiques 1990-1992*, 79 p.
- Lecuyer 1992** : LECUYER (N.). — Le Garissou : villa et atelier de potiers médiévaux sur le territoire de Béziers (Hérault). *Archéologie du Midi Médiéval*, X, 1992, p. 167-204.
- Lecuyer 1995** : LECUYER (N.). — Le Garissou (Béziers, Hérault). Un atelier du Biterrois. In : LEENHARDT (M.) dir. — *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration p. 39-40.
- Leenhardt 1995a** : LEENHARDT (M.). — Montpellier : une production éphémère en pâte rouge glaçurée. In : LEENHARDT (M.) dir. — *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 43-44.
- Leenhardt 1995b** : LEENHARDT (M.). — Vie quotidienne à Montpellier au XIIIe s. In : LEENHARDT (M.) dir. — *Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles*, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 45-47.
- Leenhardt 1995c** : LEENHARDT (M.). — Naissance et développement des glaçures de l'Uzège. In :

- LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 55-57.
- Leenhardt à paraître** : LEENHARDT (M.) — Un puits : reflets de la vie quotidienne à Montpellier aux XIIIe - début XIVe siècles ; avec les contributions de D. FOY ; M. PICON, Y. WAKSMAN et V. THIRION ; L. VALLAURI ; J.L. VAYSETTES, *Archéologie du Midi Médiéval à paraître*.
- Leenhardt et al. 1996** : LEENHARDT (M.), PITON (J.), VALLAURI (L.), FOY (D.). — L'évolution des vaisselles médiévales à Arles : l'exemple du dépotoir des Prêcheurs, *Archéologie du Midi Médiéval*, 14, 1996, p. 97-139.
- Leenhardt, Raynaud 1995** : LEENHARDT (M.), RAYNAUD (C.). — Pots funéraires en bordure du Larzac. Cruches du Puits de Lunel-Viel. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 50-51
- Leenhardt, Thiriot 1989** : LEENHARDT (M.), THIRIOT (J.). — Poteries grises médiévales produites à Saint-Gilles-du-Gard, *Archéologie du Midi Médiéval*, 7, 1989, p. 73-104.
- Leenhardt, Vallauri 1988** : LEENHARDT (M.), VALLAURI (L.). — Le cimetière du cloître cathédral de Viviers : rites et mobilier funéraire. *In* : ESQUIEU (Y.). — *Viviers, cité épiscopale : études archéologiques*. Documents d'Archéologie en Rhône-Alpes, Lyon, 1988, p. 67-11.
- Marandet 1990** : MARANDET (M.C.). — L'équipement de la maison. *In* : *Archéologie et vie quotidienne aux XIIIe XIVe siècles en Midi-Pyrénées*. Catalogue d'exposition, Musée des Augustins, Toulouse, 7 mai -31 mai 1990,
- Ménagier 1982** : *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, réimpression de l'édition Jérôme Pichon, Paris 1847, Slatkine, Genève-Paris 1982.
- Ollivier 1995** : OLLIVIER (L.). — Aniane : un dépotoir d'atelier. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p.108-109.
- Picon et al 1995** : PICON (M.), THIRIOT (J.), VALLAURI (L.). — Techniques, évolutions et mutations. Provenances, laboratoire et archéologie. *In* : Le Vert et le Brun, de Kairouan à Avignon, Xe-XVe siècles, catalogue d'exposition, Marseille, La Vieille Charité, 1995, R.N.M., p. 41-55.
- Plaisirs et Manières 1992** : Plaisirs et Manières de table aux XIVe et XVe siècles. Catalogue d'exposition, Musée des Augustins, Toulouse, 1992, 345 p.
- Poteries d'Oc 1995** : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, 144 p. : ill.
- Régaldo-Saint Blancard 1991** : RÉGALDO-SAINT BLANCARD (P.). — La poterie de terre médiévale et moderne dans la région bordelaise. *In* ; Des Normands au Prince Noir. De Montaigne à Louis XIV. Bordeaux et l'Aquitaine 848-1715, Catalogue d'exposition du Musée d'Aquitaine, Bordeaux 1991, p. 100-103.
- Rey-Delqué 1992** : REY-DELQUE (M.). — Les ustensiles de cuisine d'après le Ménagier. *In* : Plaisirs et Manières de table aux XIVe et XVe siècles, Musée des Augustins, Toulouse, 1992, p. 69-72.
- Romei 1990** : ROMEI (D.). — Ceramica acroma depurata. 1. Anfore, Coperchi, piedistalli. *In* : SAGUI (L.), PAROLI (L.), a cura di. L'edra della Crypta Balbi nel medioevo (XI-XV secolo), Firenze 1990, p. 264-287.
- Saint-Jean 1988** : SAINT-JEAN (R.). — La céramique médiévale. *In* : Vingt années de dons, acquisitions et restaurations, 1968-1988, dans les collections de la Société archéologique de Montpellier, Catalogue d'exposition, novembre-décembre 1988, 51 p.
- Saint-Jean 1991** : SAINT-JEAN (R.). — Mesures médiévales en céramique découvertes à Montpellier. *In* : Hommage à Jean Combes (1903-1989). *Mémoires de la Société archéologique de Montpellier*, XIX, 1991, p. 61-69.
- Savès 1971** : SAVES (G.). — Trésor d'orfèvrerie méridionale du XIVe siècle, M.S.A.M.F., t. XXXVI, 1971, p. 21-54.
- Schneider 1995** : SCHNEIDER(L.). — Le château de Beaucaire (Gard) : nouvelles données chronologiques. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 52.
- Stouff 1970** : STOUFF (L.). — *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*. Paris, La Haye 1970.
- Thiriot 1986** : THIRIOT (J.). — *Les ateliers médiévaux de poterie grise en Uzège et dans le Bas-Rhône : Premières recherches de terrain*. Paris, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, 1986, 148 p., 40 pl. (Documents d'Archéologie Française n° 7).
- Thuile 1943** : THUILE (J.). — *La céramique ancienne à Montpellier*. Paris. Champrosay, 1943.
- Vallauri, Leenhardt 1995** : VALLAURI (L.), LEENHARDT (M.). — Le Languedoc et la Méditerranée : sources archéologiques. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VIIe-XVIIe siècles,

catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 110-112.

Vallauri, Leenhardt 1997a : VALLAURI (L.), LEENHARDT (M.). — Les productions céramiques. *In* : MARCHESI (H.), THIRIOT (J.), VALLAURI (L.) dir. — Marseille, les ateliers de potiers du XIII^e siècle et le quartier Sainte-Barbe (Ve-XVII^e siècles), Documents d'Archéologie Française, 1997, p. 165-332.

Vallauri, Leenhardt 1997b : VALLAURI (L.), LEENHARDT (M.). — Mutations et transferts : l'apparition des glaçures dans le Midi méditerranéen. *In* : La céramique médiévale en Méditerranée, Actes du VI^e congrès de l'AIECM2, Aix-en-Provence, 13-18 novembre 1995, 1997, p. 479-486.

Vayssettes 1987 : VAYSSETTES (J.-L.). — *Les potiers de terre de Saint-Jean-de-Fos*. 1987. 447 p. : ill.

Vayssettes 1995a : VAYSSETTES (J. L.). — Les entrées de céramique d'après le livre de comptes du port d'Aigues-Mortes. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VII^e-

XVII^e siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, ed. Narration, p. 13-115.

Vayssettes 1995b : VAYSSETTES (J. L.). — Poteries communes languedociennes au travers des sources écrites aux XVI^e et XVII^e siècles. *In* : LEENHARDT (M.) dir. — Poteries d'Oc, céramiques languedociennes VII^e-XVII^e siècles, catalogue d'exposition, Nîmes, Musée archéologique, 1995, éd. Narration, p. 126-128.

Verhaegue 1987 : VERHAEGUE (F.). — La céramique en Flandre (XIII^e-XV^e siècle) : quelques aspects de l'évolution et de la concurrence. *In* : CHAPELOT (J.), GALINIÉ (H.), PILET-LEMIÈRE (J) dir. *La céramique (Ve-XIX^e s.), Fabrication - commercialisation-utilisation*, Actes du I^e congrès international d'Archéologie Médiévale, Paris 1985, Caen 1987, p. 203-214.

Viandier 1991 : *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Avant-Propos et notes par le Baron Jérôme Pichon, Georges Vicaire et Paul Aebischer. Réimpression, Régis Lehoucq éditeur, juillet 1991.