



HAL
open science

La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges)

Michiel Gazenbeek, Valentina Bellavia, Séverine Braguier, Cécile Pillard-Jude, Julian Wiethold

► To cite this version:

Michiel Gazenbeek, Valentina Bellavia, Séverine Braguier, Cécile Pillard-Jude, Julian Wiethold. La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges). *Gallia - Archéologie de la France antique*, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.97-112. hal-01133423

HAL Id: hal-01133423

<https://hal.science/hal-01133423v1>

Submitted on 14 Jan 2020

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges)

Michiel GAZENBEEK, Valentina BELLAVIA,

Séverine BRAGUIER, Cécile PILLARD-JUDE, Julian WIETHOLD

Mots-clés. Domus, faune, céramique, macrorestes végétaux.

Résumé. À l'occasion d'une fouille de sauvetage menée en 2011 à Grand (Vosges), une grande domus du Haut-Empire a pu être mise au jour. Parmi les vestiges très bien conservés du bâtiment figure une cuisine dont les installations de cuisson sont encore en élévation. Elles se composent notamment d'un âtre, d'une plaque-foyer surélevée et d'un four. Il est probable que cette pièce desservait à la fois la partie résidentielle et les dépendances de la maison de maître. Le sol d'occupation a livré de nombreux restes organiques et des fragments de céramique datables du III^e s. L'étude de ces éléments nous renseigne, du moins partiellement, sur la vaisselle utilisée, sur la gestion des déchets et sur les pratiques alimentaires de la maisonnée. La cuisine y apparaît comme un espace culinaire, alors que les nombreuses activités liées à la préparation des aliments devaient se dérouler autour de la cour de service de la résidence.

Keywords. Domus, fauna, pottery, plant macrofossils.

Abstract. During excavations conducted in 2011 in Grand (Vosges), a domus dating from the 2nd century and the first half of the 3rd was uncovered. Among the well-preserved vestiges a kitchen was identified with its cooking installations still in situ. These consisted of a hearth, a raised cooking platform and an oven. The kitchen was probably in use for both the residential and the servant's quarters of the domus. The sediments linked to the use of the kitchen yielded numerous organic remains and pottery sherds dating from the 3rd century. These finds document, at least partially, the kitchenware in use, diet and waste management practices in use in this household. The kitchen stands out as a place to cook while numerous other activities linked to preparing meals were carried out elsewhere around the courtyard.

Translation: Michiel GAZENBEEK

LE DOMAINE DE LA FONTAINOTTE

L'actuel village de Grand a été, durant l'Antiquité, un centre urbain important de la cité des Leuques qui possède une enceinte monumentale et un amphithéâtre *extra muros*. Dans l'historiographie, il est identifié à un sanctuaire des eaux dédié à Apollon Grannus (Dechezleprêtre dir., 2010). Une équipe de l'Inrap⁶⁶ est intervenue, entre juin et octobre 2011, sur une parcelle d'une superficie de 0,6 ha, concernée par un projet de lotissement au lieu-dit la Fontainotte. Une grande *domus*, située au fond d'un vallon occupant le centre d'un vaste espace clos d'au moins 1 ha et placée au pied du rempart de l'agglomération gallo-romaine, a été mise au jour. La partie résidentielle, de 45 m sur 17 m, a été construite en travers du vallon, sur une terrasse artificielle (fig. 108). Cette configuration topographique, qui protégeait les structures en amont de

l'érosion, a permis une lecture exceptionnelle des vestiges. Le domaine se compose, au nord, d'un jardin clos, au centre, d'un bâtiment résidentiel ayant à l'ouest son accès direct sur une voie longeant le rempart et, au sud, d'une cour de service avec ses installations fonctionnelles qui ont leur propre sortie sur la voie publique. D'après les monnaies et la céramique, cette propriété urbaine a été créée au cours du dernier quart du I^{er} s. apr. J.-C. ou au tout début du II^e s. Son occupation a perduré, en incluant quelques changements architecturaux, jusqu'au milieu du III^e s.

UNE RÉSIDENCE CONFORTABLE

La partie résidentielle se compose d'une enfilade de sept pièces qui communiquent avec une galerie dominant le jardin au nord. L'ensemble des murs est conservé sur deux à quatre assises de hauteur. Les fondations atteignent presque 2 m et reposent sur le substrat en traversant le remblai artificiel du vallon. Tous les sols sont composés de *terrazzo*.

66. Équipe composée de Jacky Dolata, Nathalie Froeliger, Michiel Gazenbeek (RO), Pilar Martin Ripoll, Magali Mondy, Gaetane Pernod-Grut, Bastien Prevot, Perrine Tousaint et Sandrine Zanatta.

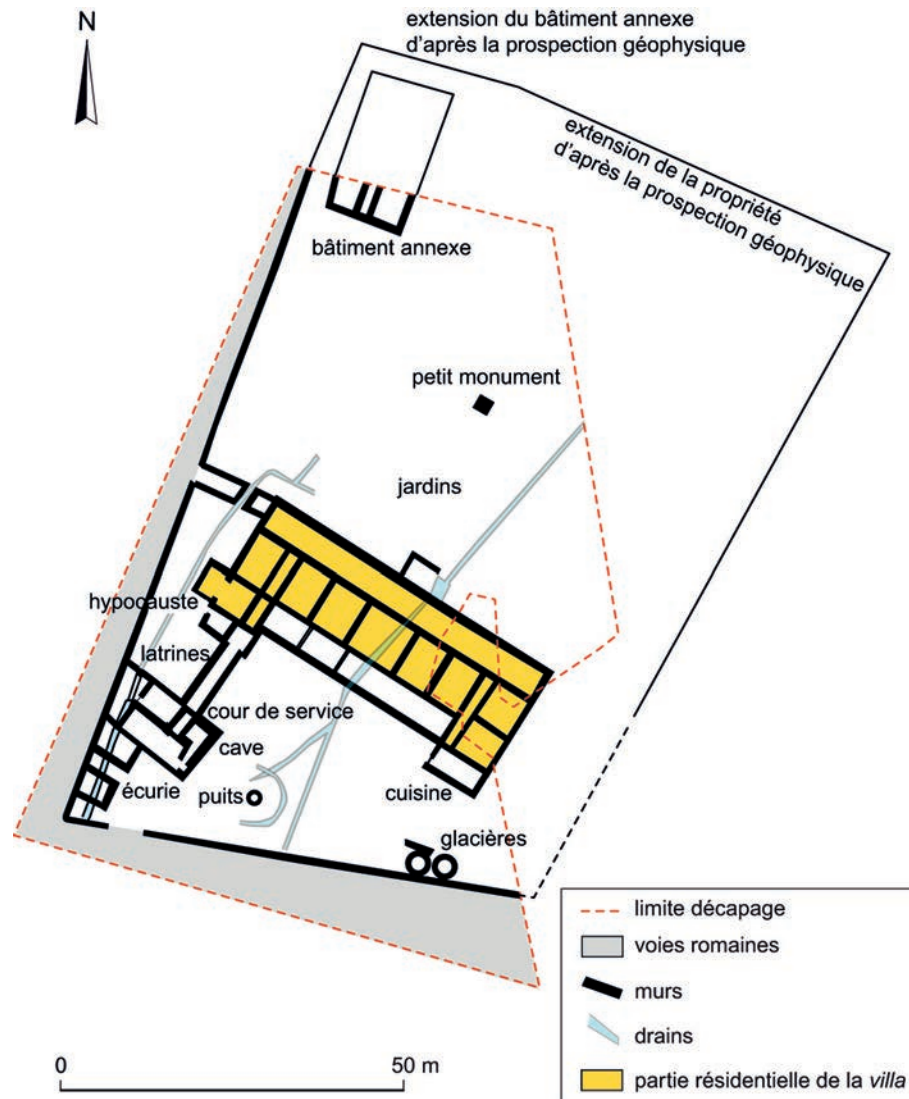


Fig. 108 – Plan de la domus de la Fontainotte à Grand, Vosges (DAO : P. Martin Ripoll, Inrap).

Tous les murs et une partie des plafonds ont été recouverts d'enduits peints et de stucs moulurés, trouvés effondrés en place sous les vestiges de la toiture. La pièce adjacente à l'entrée est celle qui a reçu le décor le plus soigné en stuc mouluré imitant le marbre. Plusieurs chambres étaient chauffées par des braseros qui ont laissé des traces caractéristiques sur le mortier. Trois pièces étaient munies d'un âtre, ce qui implique l'existence de cheminées. Une seule pièce, située dans l'angle sud-ouest du bâtiment, possédait un chauffage par hypocauste. La bâtisse, qui ne compte apparemment qu'un rez-de-chaussée, a été couverte d'une toiture à deux pans composée de dalles sciées en calcaire tendre. La résidence surplombe un espace étendu qui correspond au jardin vers le nord. Son centre a été agrémenté d'un petit monument représentant un Jupiter cavalier en ronde-bosse.

SERVIR LE MAÎTRE DES LIEUX

Au sud de la maison se développent les bâtiments et les aires de service. La façade sud du complexe donnant sur la cour de service est occupée par un long espace subdivisé par des



Fig. 109 – Vue générale de la cuisine de la domus de la Fontainotte, depuis l'ouest : au premier plan, les blocs de seuil de porte ; à gauche au fond, les structures de cuisson (cliché : P. Martin Ripoll, Inrap).

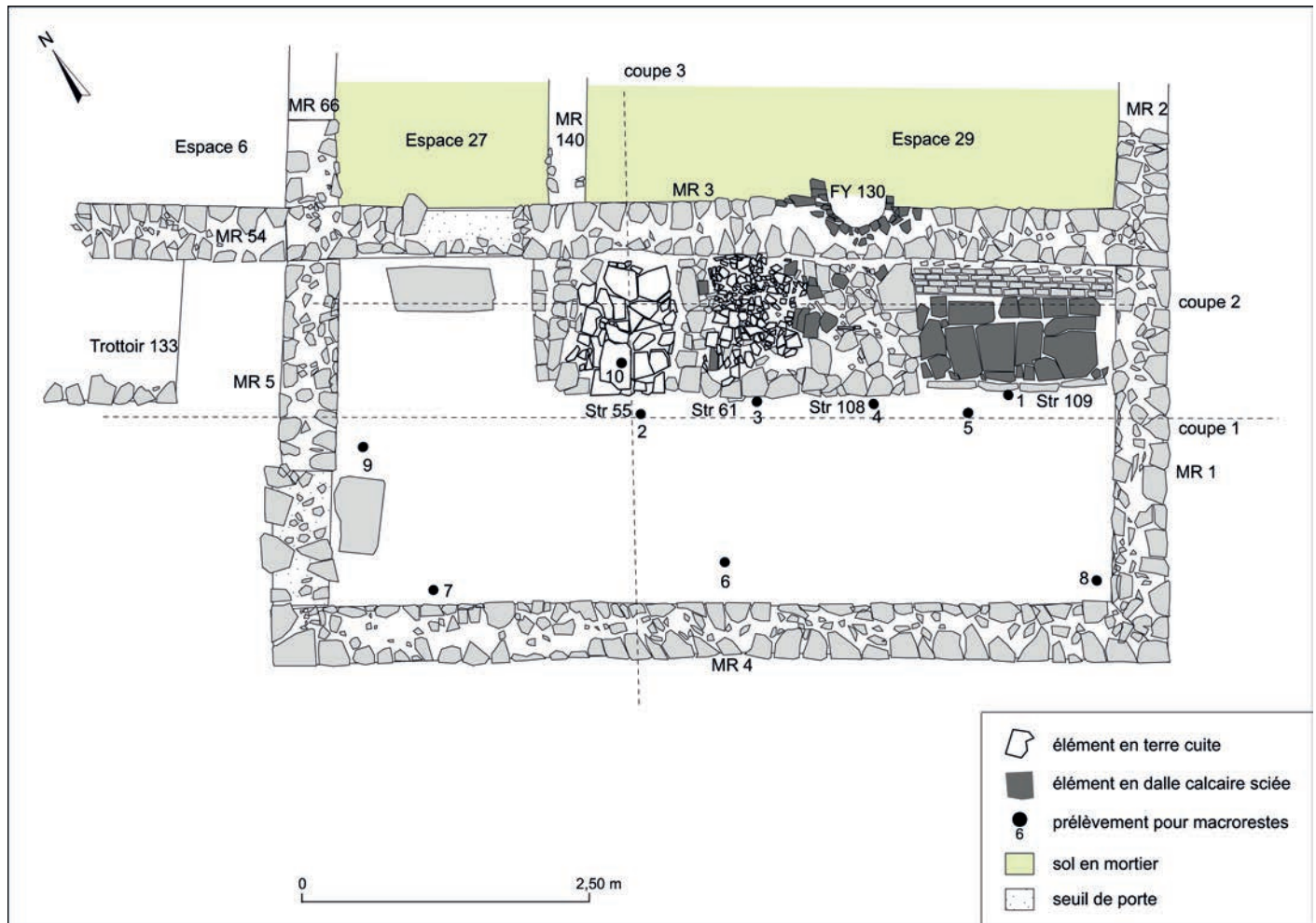


Fig. 110 – Plan détaillé de la cuisine (DAO : P. Martin Ripoll, Inrap).

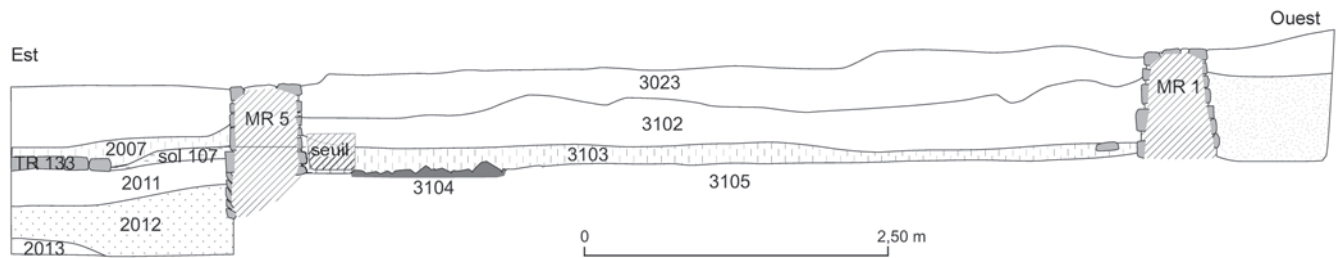


Fig. 111 – Coupe est-ouest de la cuisine (DAO : P. Martin Ripoll, Inrap).

cloisons, sans communication avec les pièces nord. Les murs sont couverts d'enduits peints et le sol est constitué d'un plancher. Il s'agit très probablement de la zone de vie des domestiques.

Un couloir rattache la partie résidentielle à un bâtiment annexe situé au sud. Ce dernier est composé de quatre pièces et d'une cave. Contrairement à l'ensemble résidentiel, il ne possède qu'un soubassement en pierre, l'élévation étant probablement en matériaux périssables. Une pièce, accolée au mur de clôture de la propriété, correspond à des latrines collectives, des *foricae* qui ont la forme d'une fosse murée, étroite et longue de 7 m.

Contre ce bâtiment, une étable à l'architecture rudimentaire repose sur des alignements de blocs disparates, destinés à former des solins. Elle s'appuie sur le mur de clôture, directement à côté du passage vers la voie publique.

Dans la cour de service, en position centrale et dans l'axe du vallon, se trouve un puits. Contre le mur de clôture sud, deux

autres structures excavées aménagées, profondes de 2,5 m et d'un diamètre avoisinant 2 m, correspondent probablement à des glacières.

Deux avancées symétriques se greffent sur le bâtiment principal. À l'ouest, au-devant de la pièce à hypocauste, une chaufferie a été aménagée en sous-sol ; une partie de la voûte en berceau de cette pièce est encore en place. À l'angle sud-est de la maison de maître, l'autre pièce annexe correspond à une cuisine.

M. G.

LA CUISINE

Les murs de cet espace accolé au bâtiment principal sont conservés sur environ 0,8 m de hauteur (fig. 109 à 111). L'ensemble est scellé par un des murs de la cuisine qui s'est effondré



Fig. 112 – Vue générale de la batterie de cuisson, depuis le sud : à droite, l'âtre ; au milieu, le massif plein avec la plaque-foyer surélevée ; à gauche, les vestiges interprétés comme un four effondré (cliché : P. Martin Ripoll, Inrap).

à l'intérieur de celle-ci. La pièce mesure 7 m sur 3 m, couvrant ainsi une superficie de 21 m². Le sol, en terre battue, est plus bas de 15 à 20 cm que celui de la cour ou que ceux en *terrazzo* des pièces résidentielles attenantes ; il s'appuie contre les semelles de fondation des murs. Une partie de ce sol, en particulier devant les entrées, a été empierrée avec des moellons et des fragments de dalles sciées en remploi. Il s'agit pour ces dernières de dalles de toiture, très répandues à Grand.

La cuisine possède deux entrées : l'une communique avec un couloir qui permet d'accéder à la partie résidentielle, l'autre donne directement sur la cour de service. La porte ouvrant sur la cour, dans l'angle sud-ouest, possède une ouverture large de 1,2 m, et celle qui donne sur le couloir a une largeur de 1,5 m. Dans les deux cas, le seuil a disparu, tout comme les montants des portes qui ont pu être en bois. Notons que devant chaque passage et à l'intérieur de la cuisine un grand bloc rectangulaire parallélépipédique sert de marche.

La batterie de cuisson, encore en élévation, constitue la partie la plus spectaculaire de la cuisine ; c'est ce qui a permis de l'identifier. Elle se compose d'une succession de trois éléments (fig. 112 et 113) : l'âtre (str. 109), le plan de travail comportant un foyer surélevé (str. 108 et str. 61) et une structure effondrée (str. 55), le tout agencé contre le mur nord de la pièce. La batterie de cuisson occupe une surface de 5,2 m sur 1,2 m, ce qui correspond à 6,2 m², soit près d'un tiers de la superficie totale de la pièce (29,5 %).

L'âtre est placé dans l'angle nord-est de la pièce. Son foyer, qui se trouve quasiment au même niveau que le sol de la cuisine, est constitué de dalles sciées formant un rectangle de 1,7 m sur 0,74 m. Il est bordé par des blocs calcaires posés de champ. Le mur de fond a été chemisé par un parement de moellons qui se termine en biseau. Si l'ensemble de l'aménagement a été rougi et noirci par l'action du feu, la partie centrale de ce parement a éclaté sous l'effet de la chaleur.

Jouxtant ce premier élément, un massif plein maçonné, de 2 m de longueur, supporte un foyer surélevé collé contre le mur de fond, également rougi à cet endroit. Ce foyer se trouve à 0,7 m au-dessus du niveau du sol de la cuisine. Il était composé de dalles en terre cuite, entièrement éclatées, formant un carré de 0,95 m sur 0,85 m reposant sur un lit de blocs. L'autre moitié

du massif, séparant ce foyer et l'âtre, ne comporte aucun aménagement particulier.

À l'ouest du foyer surélevé, une structure effondrée sur elle-même a été interprétée comme un four. Il s'agit d'un espace large de 0,7 m, délimité par le massif plein central d'un côté et par un muret large de 0,4 m de l'autre (fig. 114 et 115). Son comblement se subdivise en sept couches. Les trois premières (3026, 3107, 3108), composées de fragments de tuiles et de *tubuli*, reposaient sur les rebords du muret à l'ouest et du massif plein à l'est, et s'affaissaient vers le centre de la structure. La couche de tuiles 3108 recouvre le lit de blocs 3109. Le fond de l'espace est comblé avec la même couche noire que le sol de la cuisine, révélant qu'à l'origine, le bas de la structure 55 s'ouvrait vers la pièce et qu'une sorte de tablier (en bois ?) supportait alors la superstructure, au moins à partir de la couche 3109. À l'origine, cette dernière devait se trouver plus haut, comme l'indique son inflexion et celle de la couche de tuiles qui lui est superposée.

Devant ces installations subsiste un espace de circulation et de préparation de 1,9 m de largeur. Le sol (US 3105) est recouvert d'une couche noire et épaisse très compacte (US 3103), composée notamment de charbons et de déchets divers pouvant atteindre 0,15 m d'épaisseur, voire plus, autour des marches devant les portes. Il s'agit, de toute évidence, d'une sédimentation liée à la dernière phase d'utilisation de la cuisine avant son abandon. Une dizaine de prélèvements de sédiments, répartis sur toute la surface du niveau d'utilisation, a été effectuée pour des analyses carpo- et anthracologiques.

Un même type de sédimentation a été observé à l'extérieur de la cuisine, mais seulement dans un rayon d'environ 5 m autour de la porte donnant sur la cour, qui est par ailleurs relativement dépourvue de déchets domestiques. Ce secteur, comme une partie de l'intérieur de la cuisine, est aménagé avec un empierrement surtout composé de fragments de dalles sciées, et est recouvert par cette couche noire riche en déchets. L'étude des tessons et des os provenant des ces deux couches situées à l'intérieur et à l'extérieur de la pièce nous renseigne sur la vaisselle utilisée et sur l'alimentation carnée préparée en ce lieu, tandis que les prélèvements de sédiments peuvent fournir, grâce aux macrorestes carbonisés et aux charbons de bois, des informations sur l'alimentation végétale et sur le bois de chauffe.

M. G.

LE MOBILIER CÉRAMIQUE

La fouille de la cuisine a mis au jour un lot de 1 538 tessons, dont près de 80 % proviennent du niveau 3103 qui recouvre le sol en terre de la pièce. Les 20 % restants ont été découverts lors du dégagement de la structure 55 (3120 et 3108 à 3111) et des couches d'abandon (3023, 3024, 3041 et 3102). Les quatre dernières ont été écartées de cette étude, afin de ne présenter que le mobilier piégé (111 vases pour 1 354 restes) lors de l'ultime période d'utilisation de la cuisine. Le nombre minimal de vases doit cependant être examiné avec prudence, en raison de l'état fragmentaire des tessons qui ont, de toute évidence, été fortement piétinés. Seule la couche 3120 contenait quelques récipients presque complets. Ce lot céramique est attribuable à la première moitié du III^e s.

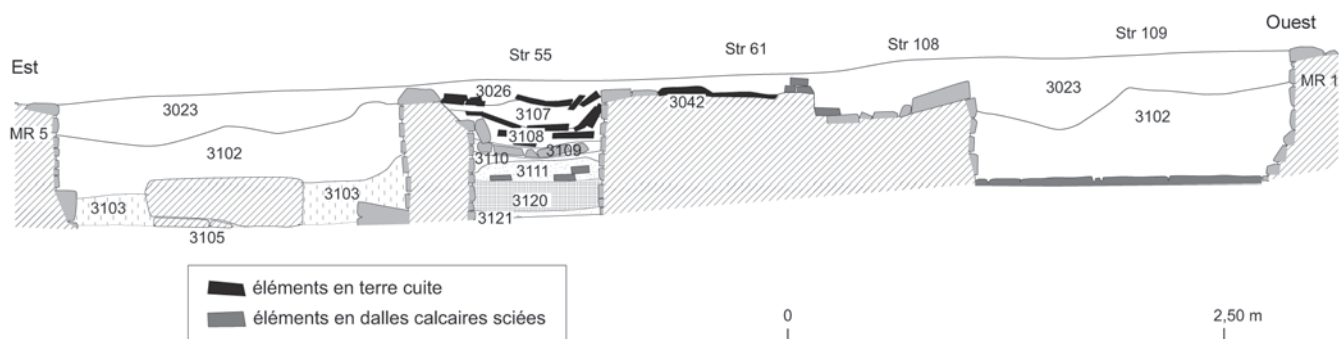


Fig. 113 – Coupe est-ouest de la batterie de cuisson (DAO : P. Martin Ripoll, Inrap).

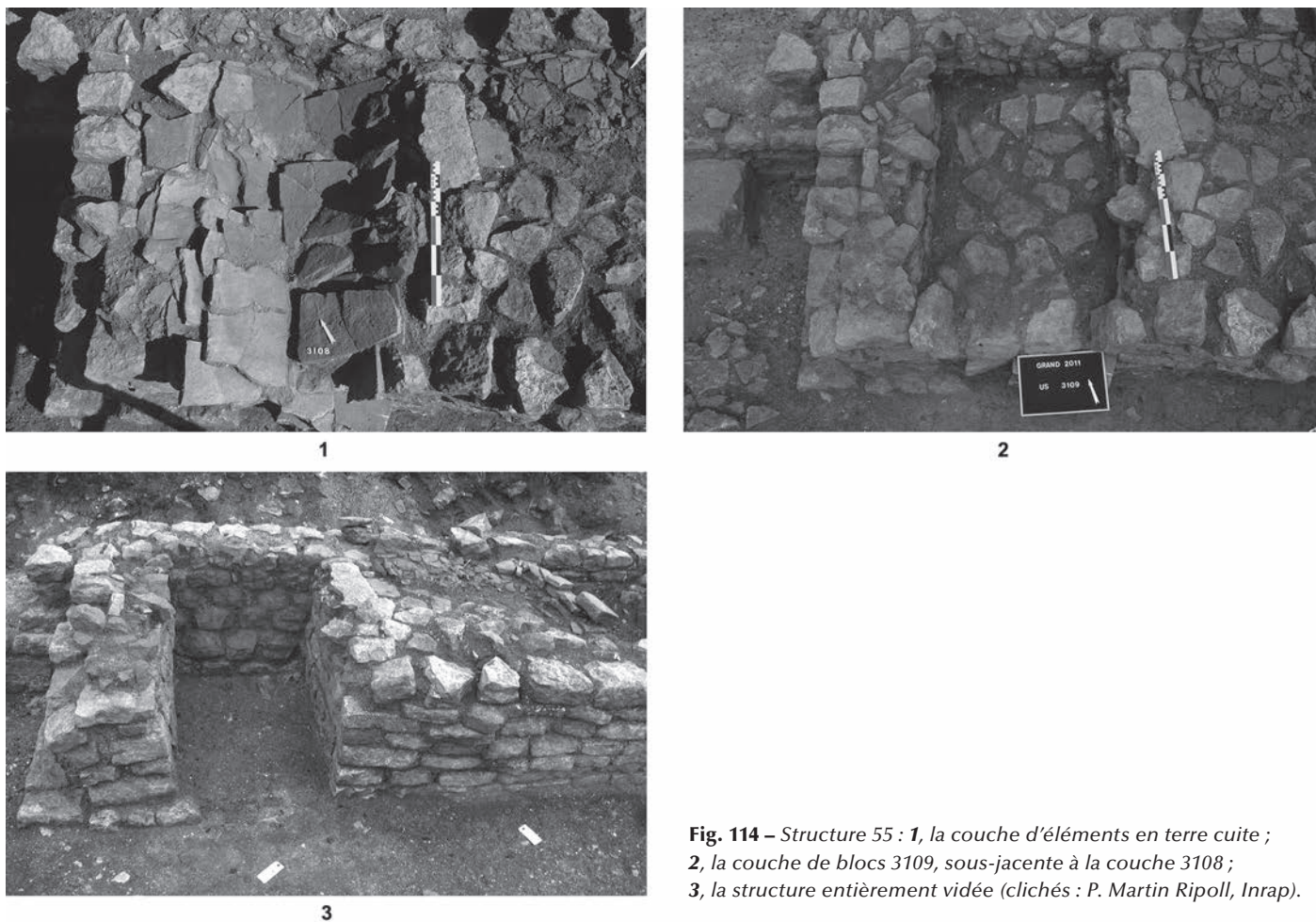


Fig. 114 – Structure 55 : 1, la couche d'éléments en terre cuite ; 2, la couche de blocs 3109, sous-jacente à la couche 3108 ; 3, la structure entièrement vidée (clichés : P. Martin Ripoll, Inrap).

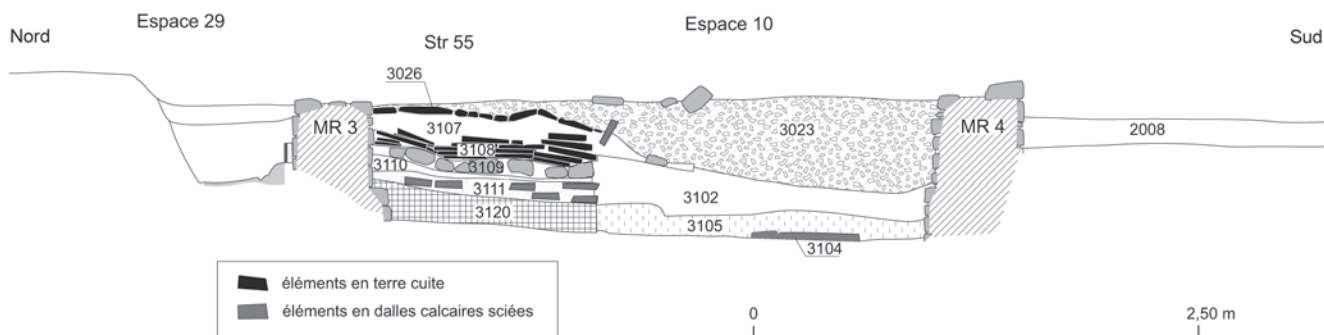


Fig. 115 – Coupe nord-sud de la structure 55 et l'espace adjacent de la cuisine (DAO : P. Martin Ripoll, Inrap).

Tabl. XVII – Répartition des restes céramiques (NR) et du nombre minimum d'individus (NMI) en fonction des groupes techniques.

Groupes techniques	NR	% NR	NMI	% NMI
Sigillée	55	4	14	12,6
Engobée et métallescente	372	27,5	21	18,9
Dérivée de <i>terra nigra</i>	89	6,5	4	3,6
Commune claire	192	14,2	8	7,2
Dorée	44	3,2	9	8,1
Vernis rouge pompéien	48	3,5	10	9
Commune sombre à inclusions de calcaire coquillier	219	16,2	19	17,1
Craquelée bleutée	266	19,6	19	17,1
Rugueuse	58	4,3	4	3,6
Mortier	10	0,7	3	2,7
Amphore	1	0,1	0	0
TOTAUX	1354		111	

LES GROUPES TECHNIQUES

Ces vases appartiennent à onze groupes techniques différents (tabl. XVII). Les catégories les mieux représentées sont les céramiques engobées et métallescentes, la céramique commune sombre à inclusions de calcaire coquillier et la céramique craquelée bleutée. La grande absente est la catégorie des amphores, documentée par un seul fragment de panse.

Les céramiques engobées et métallescentes totalisent près d'un tiers des restes de poterie de la cuisine, mais cette proportion doit certainement être pondérée en raison de la forte fragmentation qui rend le remontage quasi impossible. Leur pâte et engobe gris suggèrent une production en majorité d'origine argonnaise. Les vases en terre sigillée proviennent des ateliers de l'est de la Gaule et également principalement d'Argonne. L'engobe a souvent disparu et les décors, peu lisibles, semblent empâtés.

Plusieurs sous-catégories composent le groupe des céramiques rugueuses. On y reconnaît notamment de la céramique rugueuse claire, typique de la vallée de la Moselle, et de la céramique rugueuse rhénane d'Urmitz. La céramique craquelée bleutée provient de la cité des Rèmes. Il est, en revanche, difficile de déterminer à l'œil nu la provenance des autres groupes, telles la dérivée de *terra nigra*, la céramique commune claire, la dorée, celle à vernis rouge pompéien, ainsi que la céramique commune sombre à inclusions de calcaire coquillier. Toutefois, la céramique commune à pâte claire peut être une production locale et provenir d'un atelier découvert en 1968, rue de Liffol à Grand, à quelques centaines de mètres de la résidence de la Fontainotte (Legagneux, 2011).

LA RÉPARTITION FONCTIONNELLE

Si les groupes techniques sont nombreux et d'origines variées, le répertoire formel est, quant à lui, relativement

restreint, une forme identique peut ainsi se retrouver dans plusieurs catégories techniques différentes (tabl. XVIII).

La cuisine est la pièce où l'on s'attend à découvrir tout le vaisselier servant à la conservation temporaire des aliments solides et liquides, à leur préparation et à leur cuisson. Il est possible, et même probable, qu'une même forme ait diverses fonctions.

La majeure partie des vases appartient à la catégorie de la vaisselle destinée au feu (55 % du NMI). Elle est documentée par des éléments en céramique dorée, à vernis rouge pompéien, à inclusions de calcaire coquillier, en craquelée bleutée, ainsi qu'en céramique rugueuse. La plupart des pièces correspondent à des pots (31,5 % de l'ensemble), mais de nombreux plats sont également présents (20,7 % de l'ensemble) et, plus rarement, des jattes (6,3 % de l'ensemble). Trois types de pots sont particulièrement représentés : le type Deru-Paicheler n° 22, façonné en céramique commune sombre à inclusions en calcaire coquillier et également en dérivée de *terra nigra* (fig. 116, n° 11), et de deux formes en céramique craquelée bleutée : les types Reims P5-P6 (fig. 116, n° 12) et Reims P7 (fig. 116, n° 13). Le profil de certaines formes indique qu'elles étaient destinées à recevoir un couvercle, dont un seul fragment a été identifié.

Les plats sont presque tous du même modèle. Ils sont constitués d'un fond plat et d'une lèvre très simple (fig. 116, nos 8-9). Ces plats de cuisson pouvaient être utilisés pour apporter les mets à table.

Le service et la consommation sont assurés par les gobelets en terre sigillée (Déchelette 72 ; fig. 116, n° 5), en céramique engobée (Hees 2 ; fig. 116, n° 6) et métallescente (Niederbieber 29 et 33 ; fig. 116, n° 7). Le grand nombre de gobelets peut s'expliquer par leur fragilité et leur fragmentation, comme cela a été évoqué plus haut. Toutefois, ils peuvent également avoir servi de petits récipients de stockage de type pot à épices par exemple, leur petit rebord et leur faible diamètre permettant une obturation aisée. Cette remarque vaut également pour les pots.

Les contenants liés au stockage et à la conservation temporaire, mais inaptes au feu, sont peu représentés. Il s'agit d'une douzaine de bols (fig. 116, nos 1-2) et de deux cruches ; d'autant que les bols peuvent avoir une autre utilisation, telle la préparation des aliments. Fonction que remplissent également les huit exemplaires de mortiers qui se répartissent entre la sigillée (fig. 116, n° 3), la céramique dorée et la céramique commune claire (fig. 116, n° 4).

Le répertoire culinaire appartient à celui de l'horizon de Niederbieber (180/190-260 apr. J.-C.). Néanmoins, le pot emblématique à bord mouluré Niederbieber 89 ainsi que la jatte Ni 104 sont faiblement représentés, ce qui indique que Grand ne se situe pas dans l'aire de diffusion des productions d'Urmitz. En ce qui concerne le répertoire du vaisselier, certaines formes en sont absentes. En effet, la vaisselle de table comme les assiettes, les coupes et les coupelles en céramique fine sont inexistantes ou très peu représentées, comme les amphores et les cruches. Mais il ne faut pas oublier que la vaisselle de présentation pouvait aussi être en verre ou en métal et qu'elle pouvait se trouver ailleurs que dans la cuisine. L'étude des autres pièces de la *domus* permettra peut-être de répondre à cette question. De même, on imagine aisément un cellier à proximité des cuisines dans lequel seraient entreposés les grands récipients de stockage.

Tabl. XVIII – Récapitulatif des formes céramiques observées : proportion, groupes techniques auxquels elles appartiennent, références typologiques.

Formes	NMI	%	Utilisation possible	Catégorie	Type
Bol	12	10,8	Conservation, préparation, service	Sigillée	Drag 37 (9 ex.)
				Commune claire	Bol à marli (3 ex.)
Couvercle	1	0,9	Conservation, cuisson	Commune claire	Ind. (1 ex.)
Cruche	2	1,8	Conservation, service	Commune claire	Gose 385 (1 ex.), Gose 416 (1 ex.)
Gobelet	23	20,7	Conservation, service	Sigillée	Déchelette 72 (2 ex.)
				Engobée et métallescente	Hees 2 (2 ex.), Ni 29 (2 ex.), Ni 33 (17 ex.)
Jatte	7	6,3	Cuisson	Dérivée de <i>terra nigra</i>	Type 3 (2 ex.)
				Calcaire coquillier	Type 3 (2 ex.), Type 4 (2 ex.)
				Rugueuse claire	Ni 104 (1 ex.)
Mortier	8	7,2	Préparation	Sigillée	Curle 21 (1 ex.), Drag. 45 (2 ex.)
				Dorée	(2 ex.)
				Mortier	(3 ex.)
Plat	23	20,7	Cuisson	Commune claire	(2 ex.)
				Dorée	(4 ex.)
				Vernis rouge pompéien	Goudineau 15-16 (10 ex.)
				Calcaire coquillier	Type 1 (2 ex.)
				Craquelée bleutée	Villeneuve 1 (2 ex.), Reims A5 (3 ex.)
Pot	35	31,5	Conservation, cuisson	Dérivée de <i>terra nigra</i>	Type 5 (1 ex.), Type 6 (1 ex.)
				Dorée	(3 ex.)
				Calcaire coquillier	Type 5 (8 ex.), Type 6 (2 ex.), Type 7 (3 ex.)
				Craquelée bleutée	Reims P5-P6 (5 ex.), Reims P7 (9 ex.)
				Rugueuse claire	Ni 89 (1 ex.)
				Rugueuse Urmitz	Ni 89 (1 ex.)
				Rugueuse sombre	Ind. (1 ex.)

LES TRACES D'UTILISATION

Certains tessons présentent des traces d'utilisation. Les mortiers en terre sigillée et en céramique commune en sont les principaux témoins. Leur paroi interne, granuleuse à l'origine, est complètement lisse. Les formes destinées à la cuisson portent d'importantes dégradations dues au feu : décoloration de la pâte, altération de la surface. Des restes alimentaires carbonisés se trouvent encore parfois coincés à l'intérieur de certaines lèvres de pots en céramique à inclusions de calcaire coquillier ou craquelée bleutée.

CONCLUSION

Le mobilier céramique découvert dans la cuisine de la *domus* de la Fontainotte offre une bonne représentation des différentes formes utilisées pour la préparation des repas. Le matériel étudié provient de couches de piétinement. Il correspond aux petits débris de vaisselle laissés sur place et piégés dans le sol, alors que les plus gros éléments devaient être évacués. Il apparaît ainsi clairement que la vaisselle intacte a été emportée lors de l'abandon de la résidence. Les formes manquantes du répertoire traditionnel (service de table et amphore) seront peut-être mises au jour dans

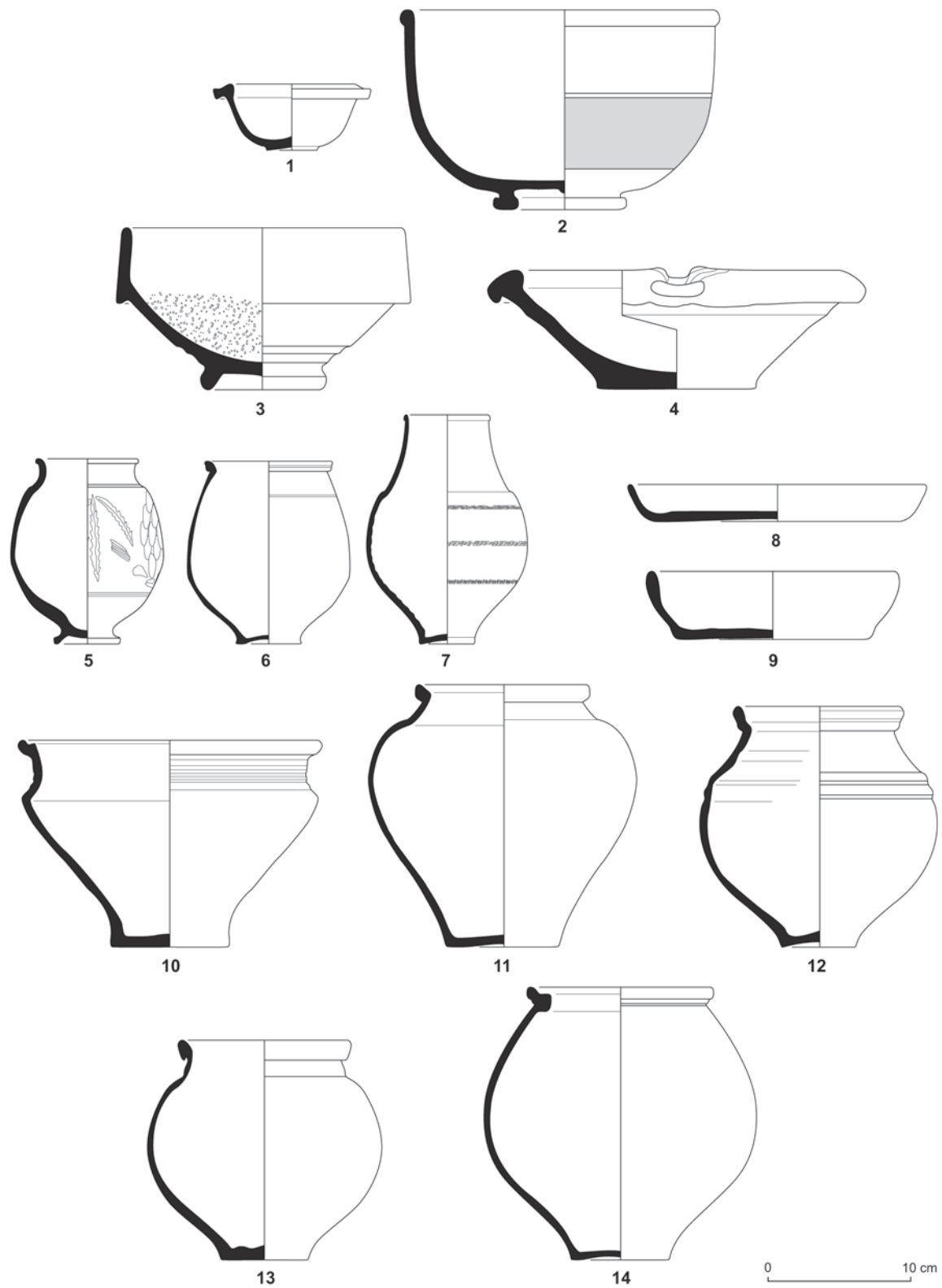


Fig. 116 – Les formes céramiques les plus fréquentes retrouvées dans la cuisine (DAO : C. Pillard-Jude, Inrap).

Tabl. XIX – Composition générale de la faune des niveaux d'occupation intérieurs (3102, 3103, 3120) et extérieurs (2007, 2008) de la cuisine en nombre de restes (NR), en masse des ossements en grammes et en indices de fragmentation.

Espèce	Niveaux d'occupation extérieurs					Niveaux d'occupation intérieurs				
	Nombre de restes	% nombre de restes	Masse (en g)	% masse	Indice de fragmentation (en g/reste)	Nombre de restes	% nombre de restes	Masse	% masse	Indice de fragmentation (en g/reste)
Bœuf	81	14,1	724,1	39,3	8,9	94	9,4	612	25,4	6,5
Caprinés	122	21,2	205,9	11,2	1,7	191	19,1	288,8	11,4	1,5
Porc	279	48,5	829,1	45,2	2,9	383	38,3	1267,5	50,7	3,3
Chien	10	1,7	14,3	0,8	1,4	1	0,1	0,7	0,1	0,7
Coq	51	8,9	36,9	2	0,4	235	23,6	195	7,6	0,8
Oie/Canard	-	-	-	-	-	6	0,6	13,8	0,4	2,3
Cerf	2	0,3	16,5	0,9	8,2	4	0,4	51,4	2,2	12,8
Renard	-	-	-	-	-	1	0,1	1,7	2	1,7
Lièvre	19	3,4	8,4	0,4	0,4	79	7,9	57,1	0,1	0,7
Oiseau ind.	10	1,7	0,9	0,1	0,1	5	0,5	3,3	0,1	0,6
Poisson	1	0,2	0,2	0,1	0,2	-	-	-	-	-
TOTAL	575	100	1836,3	100	3,2	999	100	2491,3	100	2,5

d'autres pièces de la *domus* (étude en cours). Quoi qu'il en soit, la cuisine de la résidence de la Fontainotte présente un exemple intéressant d'un lot de céramiques culinaires utilisé dans la partie orientale de la cité des Leuques durant la première moitié du III^e s.

C. P.-J.

LES RESTES OSSEUX

Un total de 2 269 restes osseux pour une masse de 4 927,2 g a été prélevé dans les niveaux d'occupation de la cuisine et de ses abords. Ces nombreux restes sont particulièrement fragmentés, comme en témoigne la faible masse moyenne par débris (2,2 g). Rares sont les ossements dépassant 10 cm, 64 % d'entre eux mesurent entre 2 cm et 5 cm. Cependant, les restes sont peu altérés, ce qui a, malgré la petitesse des fragments, permis de déterminer plus de 74 % du nombre total, soit 1 686 restes (4 610 g).

Les restes ont été classés par organe osseux, puis par espèce, dénombrés, pesés et mesurés (d'après von den Driesch, 1976). Le nombre minimum d'individus (NMI), les âges et les sexes ont été estimés, lorsque cela s'est avéré possible (d'après Ducos, 1968 et Helmer, 1992). Compte tenu des particularités archéologiques de cet ensemble, une priorité a été donnée à l'analyse des traces de boucherie, à l'étude taphonomique et aux formes des cassures (anthropique, droite, en spirale, en escalier ou entier), selon les procédés utilisés pour les périodes préhistoriques, notamment par A. Bridault (1994). Les méthodes utilisées sont conformes à celles habituellement mises en œuvre par l'auteur (Braguier, 2000).

COMPOSITION GÉNÉRALE DE LA FAUNE

Le bœuf (*Bos taurus*), les caprinés (regroupant mouton *Ovis aries* et/ou chèvre *Capra hircus*), le porc (*Sus domesticus*), le coq (*Gallus gallus*) et le chien (*Canis familiaris*) sont les espèces domestiques présentes dans l'échantillon (tabl. XIX). Le canard/oie est ici présumé domestique (*Anas platyrhynchos* et/ou *Anser anser*). Le cerf (*Cervus elaphus*), le renard (*Vulpes vulpes*), le lièvre (*Lepus europaeus*), ainsi que des oiseaux d'espèce indéterminée, de petite taille, et les poissons composent la faune sauvage.

Le porc est l'espèce la mieux représentée dans l'échantillon en nombre de restes (42 %). Les caprinés et le coq arrivent ensuite avec respectivement 20 % et 18 %, puis le bœuf, en plus faible proportion : 11 %, toujours en nombre de restes (NR). La faune sauvage, peu diversifiée, est essentiellement attestée par le lièvre (6 % du total). Le porc domine également en masse des ossements (48 %), suivi cette fois par le bœuf (31 %), puis seulement les caprinés (11 %). Pour la triade domestique, ce schéma est le même que l'on soit à l'intérieur ou à l'extérieur de la cuisine. Notons seulement que l'indice de fragmentation des os du bœuf est plus élevé à l'extérieur, ce qui pourrait s'expliquer par l'évacuation des gros éléments hors de la cuisine.

En revanche, pour la volaille et le lièvre nous constatons de réelles différences entre la cuisine et la cour. Le coq est massivement représenté dans l'échantillon intérieur avec 23,5 % du nombre de restes contre seulement 9 % à l'extérieur. Pour le lièvre, une constatation analogue peut être faite : 8 % dans la cuisine et 3,4 % à l'extérieur. L'oie et/ou le canard, dont les fragments sont cependant peu nombreux, ne se retrouvent que

Tabl. XX – Fréquence des parties présentes sur les squelettes du bœuf, des caprinés et du porc.

	Bœuf			Porc			Caprinés					
	Extérieur		Intérieur	Extérieur		Intérieur	Extérieur		Intérieur			
	Nb de restes	%	Nb de restes	%	Nb de restes	%	Nb de restes	%	Nb de restes	%		
Tête	13	16.1	9	9.6	75	26.9	65	16.9	20	16.4	7	3.7
Crâne	5		1		21		36		8		3	
Maxillaire + dents					4		2					
Mandibule	3		6		6		15				3	
Mandibule + dents			1		4		2					
Dents supérieures					12		4		3		1	
Dents inférieures	5		1		23		6		9			
Dents indéterminées					5							
Vertèbres et côtes	28	34.6	59	62.8	34	12.2	100	26.1	48	39.3	110	57.6
Vertèbres	5		12		14		27				18	
Côtes	23		46		20		73		48		91	
Sacrum			1									
Sternum											1	
Membre thoracique	7	8.6	6	6.3	19	6.8	48	12.6	12	9.8	21	11.0
scapula	2		4		4		9		6		11	
humérus	4		2		10		20		2		4	
radius	1				4		8		4		2	
ulna					1		11				4	
Membre pelvien	6	7.4	5	5.4	39	13.9	52	13.6	9	7.5	22	11.5
coxal	2		1		8		20		1		6	
fémur	3		2		8		12		6		3	
tibia	1		2		11		10		2		13	
fibula					12		10					
Autopodes	18	22.2	7	7.4	95	34.1	100	26.1	5	4.1	6	3.1
os du carpe			2		2		10					
calcaneüs					3		4					
métacarpe	2		1		7		14					
talus			1		1		4		1		1	
os tarse	1						1					
métatarse	5				7		9		1			
métapodes	5		2		41		27		3		5	
phalanges proximales	3				20		18					
phalanges moyennes	1				12		9					
phalanges distales			1		2		4					
sésamoïde	1											
Os long	9	11.1	8	8.5	17	6.1	18	4.7	28	22.9	25	13.1
TOTAL	81	100	94	100	279	100	383	100	122	100	191	100

dans la cuisine. Les petits éléments restent plus facilement à l'intérieur de la cuisine.

Le chien est également présent dans l'ensemble. Une dizaine d'os, semblant appartenir à un même individu adulte, d'ossature trapue, correspond aux restes d'un cadavre retrouvé dans le dépotoir extérieur.

LA TRIADE DOMESTIQUE

En ce qui concerne le bœuf, les parties du squelette présentes à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisine ne sont pas identiques (tabl. XX). Dans la zone intérieure, les fragments de côtes et de vertèbres sont particulièrement nombreux (près de 63 % du nombre de restes), tandis que la couche extérieure est dominée par les restes de rachis, de pieds ou autopodes et les ossements du crâne. Les gros éléments encombrants du bœuf, correspondant aux parties dépourvues de viande ou issues du désossement, sont donc évacués à l'extérieur de la cuisine, ou n'y entrent pas.

Les restes de côtes et de vertèbres de caprinés sont les plus nombreux (près de 58 %) dans la zone intérieure, tandis que les fragments de tête se retrouvent, là aussi, essentiellement à l'extérieur de la cuisine. Les autopodes sont peu représentés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisine. Il est possible que ces pièces osseuses ne soient pas arrivées dans la cuisine avec les carcasses de viande, mais qu'elles aient été conservées avec les peaux, lors du dépouillement des animaux.

En ce qui concerne le porc, la distribution est plus nuancée, même si les restes de rachis sont plus nombreux dans la cuisine et que les os du crâne et des autopodes dominent dans la cour. En effet, ces deux derniers organes osseux sont également bien attestés dans la cuisine avec respectivement 17 % et 26 % du nombre de restes.

LA BASSE-COUR

La basse-cour se compose surtout de restes de coq qui sont relativement nombreux avec 286 restes, notamment dans la zone intérieure (82 % du total). Toutes les grandes parties du squelette du coq, sauf le crâne, sont présentes dans l'échantillon. D'après les tarso-métatarses, on compte au moins 42 femelles dans la cuisine et 1 femelle et 1 mâle dans la cour.

La fragmentation des six os d'oies et/ou canards provenant de la zone intérieure et appartenant à des sujets adultes n'a pas permis de déterminer précisément la (ou les) espèce(s) en présence, ils sont donc seulement présumés domestiques.

LES ANIMAUX SAUVAGES

Cette catégorie est largement dominée par les restes de lièvre avec 98 fragments dont 81 % dans la cuisine, qui proviennent essentiellement d'individus adultes. Toutes les parties du squelette sont présentes, mais les côtes dominent (56 fragments). Quinze restes appartiennent à des petits oiseaux (10 dans la zone extérieure et 5 dans la zone intérieure). Il s'agit essentiellement de fragments d'os longs. Le renard est attesté

par une mandibule ayant conservé la dentition, une côte, ainsi qu'une *ulna* d'adulte. Le cerf est uniquement représenté par des restes d'autopode : 2 phalanges moyennes retrouvées dans la zone extérieure et 4 phalanges dans la cuisine (2 proximales, 1 moyenne et 1 distale). Toutes, entières, appartiennent à des individus adultes. Les deux phalanges proximales portent des traces de couteau qui semblent correspondre aux stigmates laissés lors du dépouillement de l'animal.

Une vertèbre de poisson a été retrouvée dans la cour. L'espèce n'a pas pu être déterminée, mais il s'agit d'un poisson de faible taille. Les prélèvements effectués dans la cuisine pour l'analyse des macrorestes ont livré une dizaine de restes de poisson (écailles, vertèbres, arrêtes) qui n'ont pas été étudiés.

LES ÂGES D'ABATTAGE

En raison du degré de fragmentation des restes, très peu d'informations sur les âges d'abattage des bovins ou des caprinés ont pu être obtenues. Au sujet de la race porcine nous disposons de plus de données. Les âges ont été calculés selon la méthode de Ducos (1968) et Helmer (1992).

Sur les 33 indices d'âge d'abattage recueillis à partir des ossements de caprinés, 25 concernent des animaux jeunes de moins de 2 ans, voire pour 10 indices, de moins de 6 mois. Les restes de porc ont livré 254 indices d'âge. Il s'agit encore essentiellement d'individus jeunes, 28 % concernant des animaux de moins de 1 an et 38 % ayant entre 1 an et 2 ans. Seuls deux indices renvoient clairement à des individus âgés de plus de 4 ans. Les indices d'âge d'abattage pour le bœuf n'ont été observés que sur quatorze éléments et renvoient, pour moitié, à des bovins de moins de 2 ans et pour l'autre moitié à des animaux de plus de 2 ans.

Quelques informations concernant l'âge de mortalité des coqs ont également pu être recueillies ; la classe d'âge des adultes étant la plus fournie (69 éléments), alors que les jeunes comptent 42 éléments.

LA BOUCHERIE

Les traces de boucherie et de consommation sont relativement nombreuses avec 548 occurrences (tabl. XXI). Il est possible de les diviser en trois groupes, deux pour l'utilisation du couperet laissant des stigmates soit profonds, soit superficiels et un pour les marques de couteau. Les entailles profondes dominent largement l'ensemble avec 86,5 % du total, les deux autres groupes se partagent le reste à parts égales. La répartition de ces groupes montre que les marques superficielles de couperet et de couteau sont recensées principalement à l'intérieur de la cuisine (68 occurrences sur 74), aussi bien sur le bœuf (14,5 % du total des traces pour cet animal) que sur le porc (21 %). Les ossements de capriné n'ont livré que deux stigmates de ce type. Les vertèbres et les côtes sont les parties du squelette les plus affectées par les marques de couperet profondes avec 77 % du total, surtout chez le bœuf et les caprinés. Les ossements de porc se distinguent par un nombre important d'entailles sur d'autres types d'organes osseux, notamment le crâne et les membres pelviens. Si l'ensemble des marques légères ou profondes de

Tabl. XXI – Traces anthropiques sur les ossements de bœuf, de porc et de caprinés.

	Traces anthropiques	Bœuf		Caprinés		Porc	
		Extérieur	Intérieur	Extérieur	Intérieur	Extérieur	Intérieur
Tête		7	5		3		73
crâne	Couperet profond	5					28
	Couperet superficiel		1		1		
	Couteau						28
maxillaire	Couperet profond						2
mandibule	Couperet profond	2			2		15
	Couperet superficiel		3				
	Couteau		1				
Vertèbres et côtes		29	61	48	100	38	104
vertèbres	Couperet profond	5	12		15	11	25
côtes	Couperet profond	3	4		5	8	11
	Couperet profond (tronçon)	19	41	38	62	17	55
	Couperet profond (sous la tête)	1		10	18	2	3
	Couperet superficiel		1				10
	Couteau		3				
Membre thoracique		2	2	2	9		8
sacrum	Couperet profond		1				
scapula	Couperet profond	1	1	2	6		5
	Couperet superficiel		1				
humérus	Couperet superficiel	1					1
ulna	Couperet profond				3		1
	Couperet superficiel						1
Membre pelvien		4	1		5	12	22
coxal	Couperet profond				5		12
	Couperet superficiel	2	1				8
fémur	Couperet profond	1					
	Couperet superficiel	1					1
tibia	Couperet superficiel						1
	Couteau					1	
fibula	Couperet profond					11	
Autopodes		2	4			2	4
os du carpe	Couperet profond		1				
os du tarse	Couperet profond	1					1
talus	Couperet profond		1				
	Couperet profond	1				1	
	Couperet superficiel		1				
métapode	Couperet profond		1				
	Couteau		1				3
phalange proximale	Couperet superficiel					1	
Os longs indéterminés	Couperet superficiel				1		
TOTAL		44	73	50	118	52	211

couperet peut correspondre à des étapes de boucherie, certaines traces, dont celles au couteau, peuvent aussi provenir du travail de découpe ou de préparation, notamment à l'intérieur de la cuisine (Lignereux, Peters, 1996).

ANALYSES TAPHONOMIQUES

Une analyse taphonomique a été réalisée pour chaque espèce en prenant en compte la forme des cassures (tabl. XXII) et les

altérations observables sur les ossements (analyse établie d'après les méthodes de P. Auguste, 1994 et de A. Bridault, 1994).

À l'extérieur de la cuisine, environ un tiers des fragments, que ce soit pour le bœuf, les caprinés ou le porc, montre des cassures sur os frais (cassures en spirale). Les cassures sur os secs (en escalier), pouvant être causées par les piétinements, ne concernent qu'entre 11 % et 16 % des os, selon les espèces. Environ la moitié des restes, que ce soit du bœuf, des caprinés ou du porc, montre des traces anthropiques, notamment de boucherie.

Tabl. XXII – Présentation des différentes cassures rencontrées sur les ossements.

	Nature des cassures	anthropiques (% du total)	en spirale (% du total)	en escalier (% du total)	os entier (% du total)	Nombre total
Bœuf	extérieur	48,7	32,9	14,5	3,9	76
	intérieur	84,1	4,9	11	0	82
Caprinés	extérieur	51	31,6	16,3	1,1	98
	intérieur	68,4	21,1	8,8	1,7	171
Porc	extérieur	45,2	36,5	11,4	6,9	115
	intérieur	48,8	20,5	8,5	22,2	293

À l'intérieur de la cuisine, ces proportions divergent. Les traces anthropiques atteignent entre 68 % et 84 % pour le bœuf et les caprinés, mais seulement la moitié pour les os de porc. Ceci peut s'expliquer par la présence importante des os courts, donc entiers (22 %). Les fractures ont été produites à la fois sur os frais et sur os sec dans des rapports relativement constants : 20 % pour les cassures en spirale et 8 % à 11 % pour les cassures en escalier. Seuls les os de bœuf font exception, montrant très peu de traces de cassures en spirale sur os frais (5 %). Ces marques témoignent d'un piétinement d'os piégés dans la sédimentation du niveau d'occupation à l'intérieur de la cuisine.

Dans l'ensemble, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur de la cuisine, les traces de rognages par des carnivores sont très rares et correspondent vraisemblablement à celle d'un chien : 4 os de porc en portent la trace.

CONCLUSION

La viande consommée dans cette résidence provient essentiellement d'animaux domestiques. Le gibier, peu présent, est cependant dominé par le lièvre. L'apport dans l'alimentation de poisson, et peut-être aussi de petits oiseaux probablement sauvages, reste en apparence marginal.

La viande la plus consommée est sans conteste celle du porc, suivie par celle du bœuf. Les caprinés ne semblent avoir joué qu'un rôle accessoire. Les quelques informations relatives aux âges d'abattage de la triade domestique montrent surtout la présence d'animaux jeunes ou subadultes. Ceci permet de penser, vu la bonne qualité de la viande arrivant dans la cuisine, que le statut social des occupants ou des propriétaires de la *domus* devait être relativement élevé.

L'analyse des traces relevées sur les ossements et des parties présentes des squelettes laissent supposer que le porc et le bœuf sont arrivés entiers sur le site, peut-être même vivants (chose courante pour les porcs). Les moutons ou chèvres devaient être « livrés » déjà dépecés, sous forme de carcasses ou de demi-carcasses, comme semblent l'indiquer les manques relevés au niveau des crânes et des autopodes. Les différentes étapes de la préparation de la viande, allant de la boucherie à la cuisson, ont été pratiquées sur le site. La quantité importante de côtes découpées permet de penser que les plats les plus courants devaient être des préparations mijotées de type « ragoûts ».

L'importance des déchets retrouvés dans la cuisine prouve qu'ils n'étaient pas tous évacués dans la cour. Cependant, des nettoyages semblent avoir été pratiqués régulièrement, notamment au moment des étapes de boucherie, avec le rejet à l'extérieur des éléments encombrants ou odorants, comme les crânes.

S. B.

LES RESTES CARPOLOGIQUES

La couche charbonneuse 3103 qui couvre le sol de la cuisine a été systématiquement prélevée pour l'analyse carpologique. Au total 10 prélèvements de 10 litres de sédiment brut ont été traités par flottation manuelle pour récupérer les macrorestes végétaux carbonisés. Une colonne de tamis de 0,315 mm et 1 mm a été utilisée. L'objectif de l'étude était d'apporter un éclairage sur la consommation des espèces et des produits d'origine végétale par l'analyse des macrorestes végétaux accidentellement carbonisés lors des préparations culinaires. Les échantillons n^{os} 1 à 5 ont été prélevés directement devant les trois installations surélevées réservées aux préparations culinaires et les trois autres échantillons, n^{os} 6 à 8, à proximité du mur qui limitait la cuisine au sud. Le prélèvement n^o 9 est localisé à côté de la porte donnant sur la cour et le prélèvement n^o 10 a été effectué dans la couche charbonneuse 3120 qui se situait sous la structure FR 55.

Les refus de flottation ont été triés et analysés à l'aide d'une loupe binoculaire à des grossissements de 6,7 à 40 fois. Les déterminations ont été effectuées sur la base de la collection de référence du laboratoire d'archéobotanique de l'Inrap Grand Est-Nord à Metz, en utilisant également les ouvrages de W. Beijerinck (1976) et R. T. J. Cappers *et al.* (2006).

Les dix prélèvements n'ont fourni qu'un faible nombre de restes végétaux, 43 en tout (tabl. XXIII). Les échantillons contenaient de 2 à 13 restes végétaux, sauf le prélèvement n^o 10 qui s'est avéré totalement stérile, leurs variations n'étant pas très significatives.

Des fragments de matière organique carbonisée (MOC) représentent la moitié des 43 « restes végétaux » attestés. Il s'agit de petits fragments à la structure poreuse, interprétés comme de possibles restes de pain, de galettes ou de bouillies ou gruaux à base de céréales ou de légumineuses.

Les autres macrorestes concernent des plantes cultivées, appartenant à différents groupes : les semences de légumineuses dominent avec 15 restes, les céréales ne sont attestées que par un grain fragmenté et corrodé non déterminable, trois restes sont attribuables à des coques de noix (*Juglans regia*) et à un fragment de noyau de merise ou de cerise griotte (*Prunus avium/cerasus*). La rareté des restes céréaliers pourrait s'expliquer par l'utilisation de farine ou de céréales déjà broyées dans la cuisine, tandis que le traitement des céréales s'effectuait dans un autre endroit. En revanche, le spectre des légumineuses se compose des trois taxons parmi les plus importants : la lentille (*Lens culinaris*), la fève (*Vicia faba* var. *minor*) et le pois (*Pisum sativum*).

Les légumineuses ont occupé une place importante dans la cuisine gallo-romaine. La fève était la légumineuse la

Tabl. XXIII – Décompte général des macrorestes végétaux :
cf., détermination incertaine (d'après nomenclature de Lambinon et al., 2004).

Nomenclature scientifique	Nomenclature de Lambinon	Nombre de macrorestes
Céréales		
<i>Cerealia indeterminata</i>	Céréales indéterminés	1
Matière organique carbonisée (MOC)	Matière organique carbonisée	22
Légumineuses		
<i>Lens culinaris</i>	Lentille	8
<i>Pisum sativum</i>	Pois	1
cf. <i>Pisum sativum</i>		1
<i>Vicia faba</i> var. <i>minor</i>	Fèverole	1
cf. <i>Vicia faba</i> var. <i>minor</i>		1
<i>Leguminosae sativae indeterminatae</i>	Légumineuses cultivées indéterminées	3
Fruits cultivés		
<i>Juglans regia</i>	Noyer	2
<i>Prunus avium/Prunus cerasus</i>	Cerisier/Griottier	1
Fruits de cueillette		
<i>Corylus avellana</i>	Noisetier, coquilles	1
<i>Poaceae</i>	Graminées	1
TOTAL		43

plus consommée à cette époque, les graines étaient fréquemment écrasées dans un mortier et ensuite cuisinées sous forme de potées, de soupes et de bouillies (*puls fabata* ; André, 1981, p. 31). Cette préparation culinaire empêche normalement toute détermination carpologique. Celle-ci se limite donc aux semences carbonisées avant préparation et les attestations sont sans doute plus rares que ne le laisse supposer l'importance réelle de la fèverole soulignée par les sources écrites. Les lentilles étaient également des denrées alimentaires très importantes. Ce sont les légumineuses les plus souvent attestées pour l'époque, sous forme carbonisée ou minéralisée dans les réserves et caves ou comme composantes des couches fécales retrouvées dans les latrines, par exemple dans la maison au Cheval marin/fouille Belvédère à Alésia et la maison des Chapelains à Cosne-Cours-sur-Loire dans la Nièvre (Wiethold, 2003). En revanche, si l'on en croit les sources écrites, le pois était de moindre importance et il était plus rarement mentionné (André, 1981, p. 32).

Les fruits cultivés sont encore plus rares avec la présence de quelques restes de coques de noix et de merise/cerise. Dans l'est de la France, le noyer a été introduit durant la transition du second âge du Fer et de l'époque romaine. Ses noix, riches en huile végétale, étaient bien appréciées pour la préparation culinaire (Heizmann, Wiethold, 2006). À Grand, le remplissage de plusieurs puits datés des II^e-III^e s. apr. J.-C. a fourni de nombreux noyaux de fruits, dont plusieurs variétés de prunes, de cerises, de pommes et de poires (Wiethold, 2010). Ces trouvailles témoignent de l'importance de la fructiculture à Grand durant l'époque romaine. La part de ces plantes cultivées, trouvées dans la couche charbonneuse de la cuisine, reste malheureusement faible, mais ces quelques restes indiquent néanmoins leur utilisation culinaire. Aux fruits cultivés s'ajoutent les fruits de cueillette. Dans l'assemblage, seule la noisette *Corylus avellana* est attestée. Le noisetier est un arbre des ourlets forestiers et des bosquets. Il était, et il est encore aujourd'hui, assez fréquent dans les environs de Grand.

L'analyse de la couche charbonneuse de la cuisine a fourni relativement peu de macrorestes végétaux et les informations concernant la préparation culinaire se limitent à un spectre réduit. Ce faible taux de macrorestes indique peut-être que les récipients servant aux préparations culinaires faisaient l'objet d'un nettoyage soigneux. Ces restes ont été éventuellement utilisés pour alimenter les porcs et les autres animaux domestiques, ou ont été mélangés au fumier. L'analyse des autres prélèvements provenant de la fouille, encore en cours, devrait fournir plus d'informations sur le spectre alimentaire des occupants de la *domus*.

J. W.

LES ANALYSES ANTHRACOLOGIQUES

Les prélèvements anthracologiques et leur protocole de traitement sont identiques à ceux effectués pour l'analyse carpologique. La détermination des charbons de bois a été réalisée en se référant aux principaux *Atlas d'anatomie du bois* (Greguss, 1959 ; Schweingruber, 1990) et à une collection de référence de charbons de bois modernes. L'observation et la détermination au microscope ont été réalisées sur les trois plans anatomiques du charbon étudié : section transversale (observation de la distribution et arrangement des éléments vasculaires ou des canaux résinifères), section longitudinale tangentielle (présence et grosseur des rayons ligneux, présence d'épaississements spiralés) et section longitudinale radiale (typologie des perforations entre deux éléments vasculaires).

Au total, 850 charbons de bois de dimensions supérieures à 2 mm ont été étudiés, pour un poids total de 61,30 g (tabl. XXIV). Les taxons identifiés sont au nombre de 11. Les échantillons n^{os} 4 et 5, prélevés le long de murs, ont livré un faible nombre de charbons de bois déterminables, en raison de leurs petites dimensions. La forte fragmentation de ces

Tabl. XXIV – Décompte général des charbons de bois : cf., détermination incertaine.

US		3102.1	3103.2	3103.3	3103.4	3103.5	3103.6	3103.7	3103.8	3103.9	3120	Total
Volume/litres (bruts)		10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	100
<i>Fagus sylvatica</i>	Hêtre	84	79	52	95	71	64	45	42	51	82	665
<i>Carpinus betulus</i>	Charme	8	7	8	2	-	-	-	1	-	6	32
<i>Acer cf. campestre</i>	Érable champêtre	-	3	2	-	1	-	-	-	-	-	6
<i>Fraxinus excelsior</i>	Frêne	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
<i>Populus sp.</i>	Peuplier	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
<i>Corylus avellana</i>	Noisetier	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
<i>Prunus domestica/spinosa</i>	Prunier/Prunellier	-	-	18	-	2	3	3	-	-	-	26
Rosaceae / Prunoideae	Prunoidées	-	2	-	-	4	-	-	-	-	-	6
Rosaceae / Maloideae	Maloidées	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
Chênes à feuilles caduques		2	5	12	1	17	2	3	-	3	1	46
Indeterminés		6	4	7	1	9	6	5	6	7	11	62
Total		100	100	100	100	105	75	56	51	63	100	850
Total charbons non étudiés (en g)		34,265	16,193	22,321	28,034	13,95	17,18	11,079	3,118	9,063	42,554	197,76

charbons de bois est probablement due au fait qu'ils étaient localisés dans la partie la plus piétinée de la pièce.

Parmi ces prélèvements, le taxon dominant est le hêtre (*Fagus sylvatica*) : 78 %. Le charme (*Carpinus betulus*) et le chêne à feuilles caduques (*Quercus sp.*) ont également été identifiés, mais dans des quantités moindres ; ils ne dépassent jamais 10 % du total. Il faut noter qu'il est impossible de déterminer l'espèce de chêne (Schweingruber, 1990, p. 144). La couche 3103 a également livré des fragments d'érable (*Acer campestre*), de frêne (*Fraxinus excelsior*), de peuplier (*Populus sp.*), de noisetier (*Corylus avellana*), de prunier (*Prunus domestica/spinosa*) et des espèces indéterminées de Prunoidées et de Maloidées. Tous ces taxons sont présents avec un pourcentage inférieur à 5 %.

L'alimentation en bois des structures de combustion de la cuisine était donc surtout faite avec du hêtre, puis accessoirement avec du chêne à feuilles caduques et du charme. Ces trois espèces sont de très bons combustibles, notamment grâce à leur capacité à atteindre de hautes températures et à les maintenir stables durant un long moment. Certains restes, souvent des brindilles et petites branches (diamètres compris entre 0,5 cm et 3 cm), évoquent des fagots allume-feu. Une grande variété d'autres espèces a été identifiée sur le sol de la cuisine, mais en faible quantité. Il s'agit de bois collecté occasionnellement. En dehors de sa valeur calorifique, la prédominance du hêtre s'explique par sa présence dominante dans la composition de la forêt du plateau lorrain et de la plaine sous-vosgienne à partir du Subatlantique (Ruffaldi *et al.*, 2007, p. 69-78).

V. B.

DISCUSSION GÉNÉRALE

La cuisine de la résidence urbaine de la Fontainotte est riche de renseignements. On note d'abord son emplacement dans la maison, dont elle n'occupe qu'une infime portion, environ 3 % de la superficie totale du bâtiment principal. Elle est installée dans une annexe accolée au sud de la partie résidentielle, à l'opposé des pièces d'apparat matérialisées par des stucs moulurés et un chauffage à hypocauste. Il s'agit néanmoins

d'un emplacement rationnel permettant l'accès direct à l'aile est de la maison de maître et à la cour, à proximité du puits et des deux glacières installées contre le mur de clôture du domaine. C'est, de plus, la seule cuisine identifiée sur le site et, de ce fait, il est fort probable qu'elle ait servi pour toute la maisonnée, y compris la domesticité.

L'exiguïté de la pièce est, dès lors, d'autant plus surprenante. Un tiers est occupé par les installations de cuisson, ce qui laisse environ 14 m² pour la circulation, les plans de travail, les étagères et autres structures de rangement. Il est donc évident qu'un certain nombre de gestes liés à la préparation culinaire se déroulaient à l'extérieur de la cuisine, tout comme le stockage des denrées. L'étude de la faune a montré que les éléments encombrants étaient rejetés dans la cour, mais qu'ils pouvaient également être les témoins d'une activité bouchère à l'air libre. Il n'entraînait alors dans la cuisine que les morceaux de viande servant à la préparation des repas.

L'épaisseur de la sédimentation dans la cuisine, conséquence de son utilisation, montre que la propreté n'était pas de mise. Néanmoins, le faible nombre de restes végétaux carbonisés retrouvés permet d'envisager que le nettoyage des récipients culinaires avait lieu à un autre endroit de la cour, en partant de l'hypothèse que c'est la vaisselle qui produit le plus de déchets végétaux cuits. Enfin, l'étude céramique a mis en évidence l'absence de la vaisselle de table qui devait donc logiquement être rangée ailleurs. L'impression générale est que la cuisine s'insérait dans une chaîne opératoire alimentaire spatialement éclatée et que cet espace ne servait qu'à la cuisson des aliments.

Comme pour tout le reste de la *domus*, le mobilier de la cuisine avait été emporté lors (ou après) de l'abandon définitif des bâtiments, ainsi seuls les objets cassés ou les fragments nous sont parvenus, notamment pour la céramique. Il faut aussi noter qu'il nous manque les indices d'ustensiles en bois, en peau, en verre et en fer. Concernant les récipients en terre cuite, les absences sont plus marquantes que les présences. Sans surprise, les pots, plats et mortiers sont nombreux et souvent usés. La très faible quantité, voire l'inexistence, de cruches, jattes, assiettes et coupelles, confirme que la vaisselle de table devait se trouver à un autre endroit. Le nombre important de gobelets suggère que ces vases ne servaient pas seulement à boire, mais aussi à

conditionner des condiments et des aliments. Dans tous les cas, ce mobilier nous donne une image instantanée de la dernière période d'occupation. Le fait que nous n'ayons trouvé aucun reste datant des phases antérieures de l'occupation de la *domus* montre que le sol a été curé par intermittence, mais selon des intervalles plutôt longs vu l'accumulation du sédiment.

Enfin, les déchets animaux nous renseignent sur une partie du régime alimentaire des habitants de la résidence. Il faut souligner que ces animaux, ou leurs carcasses, sont apportés entiers dans la propriété, excepté pour les caprinés et les oies/canards dont les quelques os se rattachent tous aux ailes et aux cuisses. La place prépondérante du porc est un phénomène habituel en milieu urbain (Lepetz, 1996).

Les quelques macrorestes carbonisés retrouvés montrent le spectre usuel de légumineuses consommées sur les sites antiques. Le plus intéressant est la pauvreté numérique de ces restes, ce qui peut indiquer que le nettoyage des récipients avait lieu à l'extérieur de la cuisine.

Enfin, le combustible est composé essentiellement du hêtre, dominant, à l'époque comme aujourd'hui, dans le couvert forestier autour de Grand. Il montre un approvisionnement régulier en bois de qualité.

M. G.

*
* *

La *domus* de la Fontainotte est une habitation exclusivement résidentielle où aucune activité artisanale ou agricole n'a été mise en évidence. En Lorraine, et même dans les régions voisines de Grand, il n'existe, à notre connaissance, aucun autre exemple comparable à ce type de résidence urbaine.

À plus forte raison, cette remarque vaut pour la cuisine et le mobilier qui lui est associé.

En ce qui concerne la faune et la céramique, il est toujours possible de faire des parallèles avec les nombreux dépotoirs urbains fouillés. Toutefois, en dehors des contextes artisanaux, la provenance du mobilier dans ces ensembles est problématique. À ce propos soulignons que le domaine de la Fontainotte n'a livré aucun dépotoir en dehors de l'accumulation de déchets découverts à côté de la porte de la cuisine. Les immondices sont donc évacuées régulièrement, soit vers des dépotoirs périurbains, soit apportées aux champs comme amendement. La rareté des structures de dépotoirs domestiques et l'évacuation des déchets vers la périphérie de la ville ont déjà été soulevées, par exemple par M. Kasprzyk et Y. Labaune pour Autun (2003).

En revenant sur l'idée que la cuisine a servi à la fois au maître des lieux et à ses domestiques, il est tentant de vouloir établir une hiérarchisation sociale entre les différents restes alimentaires retrouvés dans cette pièce, que ce soit les os ou les restes végétaux. Concernant ces derniers, les indices sont trop pauvres pour permettre une telle classification. Les ossements de faune évoquent beaucoup d'animaux jeunes. Mais ce constat ne nous dit pas si toute cette viande a été exclusivement consommée par les occupants aisés de la *domus* ou si le surplus, ou du moins certains morceaux ont été réservés aux subalternes. Notons pour conclure que la cuisine de la maison de maître de la Fontainotte s'inscrit dans un ensemble plus large et que les analyses des autres espaces du domaine sont encore en cours. Il est évident que le tout nous réservera encore de nombreuses informations concernant les circuits alimentaires dans cette résidence urbaine.

M. G.