



**HAL**  
open science

# Le dépôt archaïque du rempart Nord d'Amathonte V. Céramiques culinaires

Sabine Fourier

► **To cite this version:**

Sabine Fourier. Le dépôt archaïque du rempart Nord d'Amathonte V. Céramiques culinaires. Bulletin de Correspondance Hellénique, 2007, 131-1, pp.67-93. 10.3406/bch.2007.7456 . hal-01452366

**HAL Id: hal-01452366**

**<https://hal.science/hal-01452366>**

Submitted on 1 Feb 2017

**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.

# BCH

131  
2007

1  
Études



ÉCOLE FRANÇAISE  
D'ATHÈNES





ÉCOLE FRANÇAISE D'ATHÈNES

BULLETIN  
— DE CORRESPONDANCE —  
HELLÉNIQUE

1  
Études

**BCH**

131  
—  
2007

ÉCOLE FRANÇAISE D'ATHÈNES

BULLETIN  
— DE CORRESPONDANCE —  
HELLÉNIQUE

131.1 2007

Comité de rédaction : Dominique MULLIEZ, directeur  
Catherine AUBERT, adjointe aux publications

Comité de lecture du *BCH* 131.1 (2007) :  
Roland ETIENNE  
Bernard HOLTZMANN  
Claude ROLLEY  
Eva SIMANTONI-BOURNIA

Révision  
et mise au point des textes : Béatrice Detournay  
Conception et réalisation : Velissarios Anagnostopoulos, Break In  
Coordination de la fabrication : Velissarios Anagnostopoulos  
Photogravure  
Impression Reliure : Break In s.a.

© École française d'Athènes 2009 6, rue Didotou GR – 10680 Athènes [www.efa.gr](http://www.efa.gr)

Dépositaire : De Boccard Édition-Diffusion 11, rue de Médecis F – 75006 Paris [www.deboccard.com](http://www.deboccard.com)

ISBN 978-2-86958-208-8

*Reproduction et traduction, même partielles, interdites sans l'autorisation de l'éditeur pour tous pays, y compris les États-Unis.*

# SOMMAIRE DE LA LIVRAISON

---

## I. Études

Laurence ALPE, Thierry PETIT et Gilles VELHO Sondage stratigraphique au palais d'Amathonte en 1997. Nature et chronologie du premier état .....	1-35
Floréal DANIEL, Sabine FOURRIER, Aude PLANTEY et Agnès RÔHFRI TSCH Techniques de décor de la céramique amathousienne archaïque .....	37-65
Sabine FOURRIER Le dépôt archaïque du rempart Nord d'Amathonte, V. Céramiques culinaires .....	67-93
Thomas BRISART L'atelier de pithoi à reliefs d'Aphrati. Les fragments du musée Bénaki .....	95-137
Heide FRIELINGHAUS Die Helme von Delphi .....	139-185
Myriam FINCKER et Jean-Charles MORETTI Le barrage du réservoir de l'Inopos à Délos .....	187-228
Hélène SIARD Dédicace d'un mégaron dans le Sarapieion C de Délos .....	229-233
Cédric BRÉLAZ, Angheliki K. ANDREIOMENOU et Pierre DUCREY Les premiers comptes du sanctuaire d'Apollon à Délion et le concours pan-béotien des Delia .....	235-308
Julien FOURNIER et Patrice HAMON Les orphelins de guerre de Thasos : un nouveau fragment de la stèle des Braves (ca 360-350 av. J.-C.) .....	309-381
Alexandre AVRAM, Costel CHIRIAC et Ionel MATEI Defixiones <i>d'Istros</i> .....	383-420
Athanasios TZIAFALIAS et Bruno HELLY Décrets inédits de Larissa (3) .....	421-474

Yannis KALLIONTZIS	
Décrets de proxénie et catalogues militaires de Chéronée trouvés lors des fouilles de la basilique paléochrétienne d'Haghia Paraskévi .....	475-514
Sandrine ELAIGNE	
La circulation des céramiques fines hellénistiques dans la région égéenne : un aperçu à partir du mobilier de Délos et de Thasos .....	515-557
Christophe FLAMENT	
<i>Die</i> et <i>engraver-sharing</i> dans le Péloponnèse entre le règne d'Hadrien et celui de Septime .....	559-614
Jean-Michel SAULNIER	
Le trésor de monnaies médiévales de Potamia (Chypre) .....	615-719
Jean-Pierre DE RYCKE	
Arnould de Vuez, « Peintre flamand » du marquis de Nointel et les premiers dessins du Parthénon en 1674 .....	721-753

## ÉTUDES

---



# Le dépôt archaïque du rempart Nord d'Amathonte

## V. Céramiques culinaires\*

Sabine FOURRIER

**RÉSUMÉ** Le dépôt du rempart Nord d'Amathonte a livré une série particulièrement abondante et variée de céramiques culinaires. Ces vases, qui se distinguent par une pâte spécifique, sont classés et étudiés en détail. Beaucoup de formes sont rares ou inédites.

Le rapprochement avec des trouvailles provenant d'autres sites et avec des représentations figurées permet de proposer quelques hypothèses d'utilisation et met en relief la variété des modes de cuisson. Ces récipients, qui appartenaient à la batterie de cuisine du palais, montrent que des repas collectifs étaient préparés sur l'acropole. Comme les broches à rôtir et les chaudrons, les céramiques culinaires faisaient partie des instruments de cuisine de l'élite et, à ce titre, elles ont toute leur place au palais d'Amathonte et dans la nécropole « royale » de Salamine, où elles sont également très nombreuses.

En appendice, est présenté le résultat d'analyses physico-chimiques portant sur cette catégorie céramique.

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ** *Ο αρχαϊκός αποθέτης του βόρειου τείχους της Αμαθούντος V. Μαγειρικά κεραμικά σκεύη*

Στον αποθέτη του βόρειου τείχους της Αμαθούντος βρέθηκε μια ιδιαίτερος πλούσια και ποικίλη σειρά κεραμικών μαγειρικών σκευών. Τα αγγεία, που διακρίνονται από έναν ειδικό πηλό, κατατάσσονται και μελετώνται λεπτομερώς. Πολλά σχήματα είναι σπάνια ή άγνωστα έως τώρα.

Ο συσχετισμός με ευρήματα προερχόμενα από άλλους τόπους καθώς και με εικονογραφικές παραστάσεις επιτρέπει να προτείνουμε μερικές υποθέσεις για τη χρήση τους και αναδεικνύει την ποικιλία των τρόπων όψισης. Τα αγγεία αυτά, που ανήκαν στο μαγειρικό εξοπλισμό του ανακτόρου, δείχνουν ότι στην ακρόπολη ετοιμάζονταν συλλογικά γεύματα. Όπως οι σούβλες και οι λέβητες, έτσι και η μαγειρική κεραμική ανήκε στο μαγειρικό εξοπλισμό της ανώτατης τάξης και, για το λόγο αυτό, είναι φυσικό να τη βρίσκουμε τόσο στο ανάκτορο της Αμαθούντος, όσο και στη νεκρόπολη της Σαλαμίνας, όπου είναι επίσης πολυάριθμη.

Σε παράρτημα παρουσιάζεται το αποτέλεσμα των φυσικοχημικών αναλύσεων, στις οποίες υποβλήθηκε αυτή η κατηγορία κεραμικής.

**SUMMARY** *The Archaic deposit of the North Wall of Amathus V. Cooking vessels*

The deposit of the North Wall of Amathus has yielded a plentiful, varied series of cooking vessels. These vases, which are distinguished by a particular fabric, are classified and studied in detail. Many of the forms are rare or unpublished.

Comparison with finds from other sites and with figured representations enables us to suggest a number of hypotheses about their use and throws into relief the variety of cooking methods. These vessels, which belong to the kitchen utensils of the palace, reveal that collective meals were prepared on the acropolis. Like roasting spits and cauldrons, the kitchen pottery formed part of the kitchen equipment of the elite and, as such, is completely in place in the palace of Amathus and the 'royal' cemetery of Salamis, where they are found in equally great numbers.

The results of the physical and chemical analyses relating to this category of pottery are presented in an appendix.



Les céramiques culinaires représentent une part relativement importante du dépôt du rempart Nord, avec 542 individus identifiés (sur un total de 7 571 tessons de fabrique *Coarse Ware*), soit 10 % des vases de production chypriote<sup>1</sup>. Elles possèdent une pâte grossière, de couleur brune à rougeâtre, avec de grosses inclusions minérales. Beaucoup de vases portent des traces d'exposition au feu<sup>2</sup>. Cette pâte ferrugineuse est caractéristique et elle permet de distinguer aisément la catégorie des céramiques culinaires des autres productions amathousiennes, qui sont fabriquées dans une pâte calcaire<sup>3</sup>. Si tous les récipients rassemblés dans cet article possèdent la même pâte, ils n'ont toutefois pas tous été réalisés de la même façon et des disparités techniques sont notables : les formes ouvertes sont fabriquées sur un tour rapide, les jarres de grandes dimensions sont façonnées au colombin<sup>4</sup>, les formes miniatures sont modelées ; la surface peut être grossière ou soigneusement lissée. Par ailleurs, ce répertoire n'épuise pas l'ensemble de la batterie de cuisine, qui comporte des céramiques réalisées dans d'autres fabriques (vases de stockage ou mortiers, par exemple), des récipients fabriqués dans d'autres matériaux (pierre ou métal) et d'autres objets de terre cuite (notamment des grils<sup>5</sup>).

\* Déjà publiés dans cette série :

« Introduction : le contexte », *BCH* 127 (2003), p. 101-105.

« Les premières inscriptions grecques alphabétiques d'Amathonte (Inscriptions d'Amathonte VI) », *ibid.*, p. 107-121.

« Les petits objets », *BCH* 128-129 (2004-2005), p. 67-118.

« L'assemblage archéozoologique », *BCH* 130 (2006), p. 7-35.

Je remercie vivement L. Alpe de l'aide qu'elle m'a apportée lors du tri et de la recherche de raccords, ainsi que M. Spiegelman, qui s'est intéressé plus particulièrement aux céramiques culinaires.

Abréviations bibliographiques :

*Agora XII* = B. A. SPARKES, L. TALCOTT, *The Athenian Agora, XII. Black and Plain Pottery of the 6th, 5th and 4th Centuries B.C.* (1970).

*Amathonte VI* = S. FOURRIER, A. HERMARY, *Amathonte VI. Le sanctuaire d'Aphrodite des origines au début de l'époque impériale, ÉtChypr XVII* (2006).

BATS 1988 = M. BATS, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence, RAN Suppl.* 18.

KARAGEORGHIS 1983 = V. KARAGEORGHIS, *Palaepaphos-Skales. An Iron Age Cemetery in Cyprus.*

SCE IV/2 = E. GJERSTAD, *The Swedish Cyprus Expedition, IV/2. The Cypro-Geometric, Cypro-Archaic and Cypro-Classical Periods* (1948).

1. Pour la méthode de dénombrement, voir *Amathonte VI*, p. 50. Par comparaison, les céramiques culinaires constituent une part infime des deux grands dépôts archaïques du sanctuaire d'Aphrodite (0,8 % des céramiques du *bothros* et 1,5 % de celles de la grotte [*ibid.*, p. 97, tableau 5 et p. 117, tableau 6]).
2. Pour cette définition des céramiques culinaires (« Cooking wares ») en raison de la spécificité de leur pâte, voir *Agora XII*, p. 34.
3. Voir l'appendice, *infra*, et Fl. DANIEL, S. FOURRIER, « Programme d'analyses physico-chimiques de la céramique amathousienne archaïque », *BCH* 128-129 (2004-2005), p. 1072-1077.
4. Lors du séchage, les parois sont maintenues par des cordes dont l'empreinte est toujours visible malgré un ravalement fruste de la surface (fig. 13b).
5. Ces derniers ont été publiés avec les petits objets : *BCH* 128-129 (2004-2005), p. 84 et p. 110, fig. 41.

Les vases de cuisine chypriotes de l'Âge du Fer sont mal connus. Dans la typologie de référence, publiée par E. Gjerstad en 1948, les formes sont regroupées sur deux planches, sans périodisation<sup>6</sup>. Il est vrai que cette classification repose, pour l'essentiel, sur un matériel provenant de tombes, où les céramiques culinaires forment un groupe restreint et souvent répétitif. Il n'en est pas de même pour le monde grec où cette catégorie céramique a bénéficié de travaux importants, tant pour les périodes historiques que préhistoriques<sup>7</sup>.

Le dépôt du rempart Nord est un dépôt secondaire, et l'on ne possède pas d'association topographique entre les récipients de cuisine et les structures (fours, foyers) où ils étaient utilisés. Mais la quantité comme la variété des formes attestées montrent l'importance de ce matériel dans le palais<sup>8</sup>. Avec d'autres trouvailles (notamment les cratères et les coupes à boire importées de Grèce), les céramiques culinaires indiquent que le palais était un lieu où l'on préparait et où l'on consommait des repas collectifs, où se déroulaient, donc, des banquets.

6. SCEIV/2, p. 91 et pl. LXX-LXXI. Les périodes plus récentes sont mieux documentées : voir, notamment, J. W. HAYES, *Paphos III. The Hellenistic and Roman Pottery* (1991), p. 78-84 ; J.-Fr. SALLES, *Kition-Bamboula II. Les égouts de la ville classique* (1983), p. 91-93 et *id.*, *Kition-Bamboula IV. Les niveaux hellénistiques* (1993), p. 245-249 et p. 272-273.
7. *Agora XII* ; BATS 1988 ; A. AYDEMIR, « Funde aus Milet XX. Kochgeschirr und Küchengeräte aus dem archaischen Milet », *AA* 2005, p. 85-101. Pour la période préhistorique, voir, en dernier lieu, Chr. MEE, J. RENARD (éds), *Cooking Up the Past. Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean* (2007).
8. Pour l'origine palatiale du matériel mis au jour dans le dépôt du rempart Nord, voir B. BLANDIN, S. FOURRIER, *BCH* 127 (2003), p. 101-105.

## LE RÉPERTOIRE CÉRAMIQUE

En l'absence d'indice assuré concernant la fonction des récipients, j'ai choisi d'employer une terminologie descriptive, sans référence à des dénominations modernes ou antiques<sup>9</sup>. Certains termes restent, toutefois, ambigus.

Types	NR	NMI	%
<b>Plats (type A)</b>	<b>97</b>	<b>31</b>	<b>5,7 %</b>
A.1.1	67	6	1,1 %
A.1.2	3	3	0,4 %
A.1.3	2	2	0,4 %
A.1.4	4	1	0,2 %
A.1.5	1	1	0,2 %
A.2.1	13	12	2,2 %
A.2.2	7	6	1,1 %
<b>Bols (type B)</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>0,5 %</b>
<b>Autres fragments de formes ouvertes</b>	<b>22</b>		
<b>Jarres (type C)</b>	<b>74</b>	<b>9</b>	<b>1,7 %</b>
C.1	73	8	1,5 %
C.2	1	1	0,2 %
<b>Cruches (type D)</b>	<b>66</b>	<b>53</b>	<b>9,8 %</b>
D.1	52	40	7,4 %
D.2	12	11	2,0 %
D.3	2	2	0,4 %
<b>Marmites (type E)</b>	<b>1 112</b>	<b>446</b>	<b>82,3 %</b>
E.1	536	418	77,1 %
E.2	41	28	5,2 %
Autres fragments de marmites	535		
<b>Autres fragments Coarse Ware</b>	<b>6 192</b>		
<b>Total</b>	<b>7 571</b>	<b>542</b>	<b>100,0 %</b>

9. Pour l'identification archéologique des vases de cuisine dont les noms sont attestés en grec ancien, voir le travail remarquable de BATS 1988, p. 40-59.

## A. PLATS

Il s'agit de formes ouvertes peu profondes.

### A.1. Épaule marquée, rebord vertical

#### A.1.1. Lèvre ronde

NR = 67 ; NMI = 6.

**Tête de série :** d/cw.1 (fig. 1). H 7,4 cm ; diam. 29,2 cm. Pâte brun-rouge, grise au cœur. Nombreuses inclusions noires, blanches et rouges. Le vase est tourné.

**Comparaisons :** Kition : V. KARAGEORGHIS, *Excavations at Kition VI. The Phoenician and Later Levels* (1999-2005), pl. CCVI, 67 (« Large basin ») et pl. CLXXIII, 2834 (« Frying pan of Coarse Wheelmade Ware »).

Kition-*Bamboula* : un exemple inédit provient du sanctuaire archaïque (musée de Larnaca, KEF 735, fig. 2)<sup>10</sup>.

Les deux exemples des fouilles chypriotes de Kition proviennent respectivement de l'*Area IV* (niveau daté de *ca* 725-550) et de l'*Area II* (sanctuaire de *Kathari*, sol 2, *ca* 550-350). Celui des fouilles françaises a été recueilli dans une couche datable du Chypro-Archaïque I (*ca* 750-600).

Le type est proche de celui de la *lopas* grecque<sup>11</sup>, mais il s'en distingue par le nombre des anses (quatre) et leur mode d'attache (vertical). Plutôt qu'à un récipient pour des cuissons à l'étouffée, il s'apparente à une poêle pour fritures ou à un plat pour faire cuire du pain ou des gâteaux, sans couvercle. Cette interprétation est confortée par un groupe de terre cuite archaïque, représentant un personnage, assis sur une chaise basse devant un foyer (fig. 3)<sup>12</sup>. Au-dessus du feu, une poêle est posée sur un support tripode. La forme du récipient est tout à fait semblable à celle des exemples recueillis dans le dépôt du rempart Nord : il est peu profond, possède des parois arrondies et quatre anses verticales fixées sur le rebord. À l'intérieur, un objet rond évoque un pain ou un gâteau ; derrière le personnage, un chien plonge le museau dans un panier contenant d'autres gâteaux prêts à frire.

#### A.1.2. Lèvre biseautée

NR = 3 ; NMI = 3.

**Tête de série :** d/cw.2 (fig. 4). H cons. 4,9 cm ; diam. 31 cm. Pâte rouge, nombreuses inclusions

10. Je remercie M. Yon qui m'a autorisée à publier cet exemple.

11. BATS 1988, p. 48-50 et fig. 8. Le type apparaîtrait à Athènes et Corinthe peu après le milieu du *v*<sup>e</sup> s., donc à date plus récente que les exemples de notre dépôt.

12. V. KARAGEORGHIS, *Aspects of Everydaylife in Ancient Cyprus. Iconographic Representations* (2006), p. 116-117, n° 86 et fig. 99. L'objet proviendrait de Golgoi ou d'Idalion. La terre cuite est de style idalien.

minérales. Surface polie, à l'intérieur comme à l'extérieur. Départ d'anses horizontales (?) fixées sur le rebord. Le vase est tourné.

Le type manque de parallèle dans la catégorie des culinaires. Mais il est bien attesté dans d'autres fabriques, notamment en *White Painted* : cette forme, à épaule carénée, est commune dans le répertoire amathousien depuis le Chypro-Archaïque I jusqu'à la fin de l'époque archaïque<sup>13</sup>. La nature de la pâte invite à supposer que ces récipients allaient, au moins parfois, sur le feu. Le polissage a rendu les parois imperméables.

#### A.1.3. Lèvre rentrante

NR = 2 ; NMI = 2.

**Tête de série :** d/cw.3 (fig. 5). H cons. 4,1 cm ; diam. 38,8 cm. Pâte noire, nombreuses et grosses inclusions noires, blanches et rouges. Surface brun-rouge à l'intérieur, brune à l'extérieur. Surface lissée, à l'intérieur comme à l'extérieur, mais non brillante. Le vase est tourné.

Le type est isolé. Sa très faible profondeur et son grand diamètre peuvent indiquer qu'il s'agit d'un couvercle. Mais les couvercles à lèvre rentrante ne sont pas autrement connus dans le répertoire chypriote de l'Âge du Fer et l'on voit mal à quelle forme céramique il pourrait s'adapter. Par ailleurs, le dépôt du rempart Nord n'a livré aucun bouton de préhension en fabrique *Coarse Ware*.

#### A.1.4. Lèvre étalée

NR = 4 ; NMI = 1.

**Tête de série :** d/cw.8 (fig. 6). H cons. 5 cm ; diam. 26,7 cm. Pâte noire, nombreux dégraissants noirs, blancs et rouges. Surface soigneusement lissée, à l'intérieur comme à l'extérieur, brillante. Le vase est tourné, il possède au moins une anse horizontale percée et des pieds en tenons (au moins trois pieds sont restituables).

Je n'ai trouvé aucun parallèle parmi les céramiques culinaires provenant de contextes chypriotes de l'Âge du Fer. Contrairement aux poêles (fig. 1-3), qui devaient être posées sur un support au-dessus du feu, cette forme pouvait être placée directement sur les braises. Sa faible profondeur suggère qu'elle servait à des cuissons sans eau, sans doute des fritures. Les récipients de cuisine munis de pieds sont courants dans le répertoire mycénien<sup>14</sup>. Des marmites à pieds, quoique rares, sont attestées à Chypre à l'Âge du Fer<sup>15</sup>.

13. *Amathonte* VI, p. 52-53, bols de type A.1.2 et A.1.3.

14. Y. TZEDAKIS, H. MARTLEW (éds), *Minoans and Mycenaeans. Flavours of their Time* (1999).

15. Un exemple provient d'une tombe de Paphos-*Anatolikon*, datée du Chypro-Archaïque I (*BCH* 109 [1985], p. 907-909 et p. 910, fig. 27) ; un autre, de même date, de la nécropole de Kourion-*Kaloriziki* (J. L. BENSON, *The Necropolis of Kaloriziki, Studies in Mediterranean Archaeology* 36 [1973], pl. 39, K 964). Il faut également mentionner une marmite à bec verseur d'un type tout à fait exceptionnel, provenant de Paphos-*Teratsoudia* (V. KARAGEORGHIS, *Tombs at Palaepaphos, 1. Teratsoudhia, 2. Eliomylia* [1990], pl. XXIX, p. 207).

Mais il s'agit de formes fermées, reposant sur trois pieds élevés. Des plats à pieds en tenons sont connus à Chypre au Bronze Ancien et Moyen, en fabrique *Red Polished*<sup>16</sup>. Un exemple unique de grand bol ouvert, reposant sur trois pieds en ruban, a été découvert dans la tombe NW 194 d'Amathonte<sup>17</sup>. On peut également évoquer des formes métalliques, interprétées comme des tables ou des braseros, et découvertes dans des contextes de la fin du Bronze Récent à Enkomi ou à Sinda<sup>18</sup>.

#### A.1.5. Lèvre étalée pendante

NR = 1 ; NMI = 1.

**Tête de série :** d/cw.4 (fig. 7). H cons. 7,1 cm ; diam. 25,9 cm. Pâte brun-rouge, nombreuses inclusions. Le vase est tourné. Surface lissée au tour mais non brillante.

Comme le type A.1.2, cette forme n'a pas de parallèle publié dans la catégorie des céramiques culinaires, mais elle est bien attestée dans le répertoire amathousien archaïque, déclinée dans d'autres fabriques<sup>19</sup>.

### A.2. Profil évasé rectiligne

#### A.2.1. Lèvre ronde

NR = 13 ; NMI = 12.

**Tête de série :** d/cw.5 (fig. 8). H cons. 5,1 cm ; diam. 32,2 cm. Pâte brune, inclusions blanches et noires. Le vase est tourné.

Cette forme, isolée en *Coarse Ware*, est connue dans d'autres fabriques<sup>20</sup>.

#### A.2.2. Courte lèvre étalée

NR = 7 ; NMI = 6.

**Tête de série :** d/cw.6 (fig. 9). H cons. 3,9 cm ; diam. 21,6 cm. Pâte grise au cœur, surface brune à l'intérieur, noire à l'extérieur. Inclusions noires, blanches et mica. Vase tourné, surface lissée à l'intérieur comme à l'extérieur.

La présence de mica suggère que cet exemple est une importation.

16. Par exemple, *BCH* 124 (2000), p. 666, fig. 2.

17. Chr. TYTGAT, « La tombe NW 194 de la nécropole Nord d'Amathonte », *RDAC* 1995, p. 162, fig. 1 (*Black-on-Red* I[III] ou II[IV]).

18. V. KARAGEORGHIS, « A Late Cypriote Hoard of Bronzes from Sinda », *RDAC* 1973, p. 74-75, p. 80, fig. 4 (Enkomi) et pl. VI (Sinda).

19. *Amathonte* VI, p. 55-56, type A.3, fig. 131-153. Notre exemple se rapproche du type A.3.2, caractéristique de la classe V.

20. *Ibid.*, p. 56-57, fig. 154-155. Cette forme est toutefois beaucoup plus fréquente avec une lèvre étalée.

## B. BOLS

Seuls trois individus documentent l'existence de formes ouvertes profondes. Ils se rattachent tous trois au même type, à courte lèvre étalée et profil de courbe complexe.

**Tête de série :** d/cw.9 (fig. 10). H cons. 4,1 cm ; diam. 17,6 cm. Pâte brune, inclusions noires et blanches. Vase tourné, surface lissée mais non brillante.

La forme dérive de celle du *skyphos* grec. Elle a été adaptée à Chypre et elle est attestée à Amathonte à l'époque archaïque, dans des fabriques décorées<sup>21</sup>.

22 autres fragments appartiennent à des formes ouvertes, parmi lesquels on signalera :

- un fond de plat à protubérance centrale (d/cw.10, fig. 11). L. cons. 13,3 cm. Pâte noire, nombreuses inclusions. Surface lissée à l'intérieur. Des bols à *omphalos* sont connus à Chypre, tant en terre cuite qu'en métal<sup>22</sup> ;
- un bec en gouttière (d/cw.17, fig. 12). L. cons. 6,1 cm ; diam. 16 cm environ. Pâte marron, grosses inclusions noires et blanches. Le bec est modelé.

## C. JARRES

Il s'agit de formes profondes, à ouverture large et non resserrée (ce qui les distingue des amphores). Ce sont donc des récipients dans lesquels on pouvait puiser, à l'aide de cruchons ou de louches. Ils servaient à bouillir les aliments et à préparer des plats mijotés (ragoûts).

### C.1. Lèvre biseauté

NR = 73, NMI = 8.

**Têtes de série :** d/cw.11 (fig. 13). H restituable 51,8 cm ; diam. de la panse 67 cm. Pâte brune. Inclusions noires et blanches. Surface rouge, lissée à l'intérieur comme à l'extérieur. Le vase est monté au colombin, les parois maintenues par des cordes lors du séchage. Malgré le lissage de surface, l'empreinte des liens est visible (fig. 13b).

d/cw.12 (fig. 14). H cons. 29,5 cm ; diam. de la panse 57 cm. Pâte grise au cœur, brune à noire à l'extérieur. Nombreuses inclusions blanches. Surface lissée mais non brillante. Même technique de montage que pour le vase précédent.

Ce groupe est très homogène : tous les vases ont été fabriqués selon la même technique et ils sont de grandes dimensions. La forme n'est guère attestée en *Coarse Ware*, mais elle est connue, dans d'autres fabriques, depuis le Chypro-Géométrique I<sup>23</sup>. Elle existe également

21. *Ibid.*, p. 60, type B.4.2, fig. 207-211.

22. *Ibid.*, p. 98 et n. 223.

23. E. GJERSTAD, « Pottery Types, Cypro-Geometric to Cypro-Classical », *OpAth* 3 (1960), fig. 5, 1.

dans le répertoire phénicien<sup>24</sup>. Les meilleurs rapprochements sont toutefois offerts par des chaudrons métalliques<sup>25</sup>. La courte lèvre biseautée de nos exemples permettait de les fermer d'un couvercle.

### C.2. Lèvre repliée

Le type n'est illustré que par un seul exemple.

d/cw.7 (fig. 15). H cons. 7,8 cm ; diam. 18,4 cm. Pâte rouge, nombreuses inclusions. Surface lissée à l'intérieur, de façon à rendre les parois imperméables.

Comme la précédente, la forme paraît inédite en *Coarse Ware*, mais elle est connue dans d'autres fabriques<sup>26</sup> et en métal<sup>27</sup>.

## D. CRUCHES

Ce sont des formes fermées, à col distingué de la panse, munies d'une seule anse. La marmite (*chytra*) grecque possède indifféremment une ou deux anses<sup>28</sup>. Il m'a toutefois paru nécessaire de distinguer ces exemples des marmites à deux anses (type E), qui représentent le type le plus commun dans le répertoire des céramiques culinaires chypriotes. Ces vases, dont certains portent des marques d'exposition au feu, servaient, comme les marmites, à cuire les aliments dans un liquide, et non pas seulement à verser.

### D.1. Col cylindrique ou légèrement évasé, lèvre ronde

NR = 52 ; NMI = 40.

**Tête de série :** d/cw.13 (fig. 16). H cons. 5,5 cm ; diam. 9,4 cm. Pâte marron, nombreuses inclusions noires, blanches et rouges. Vase tourné, surface lissée au tour mais non brillante. Traces de brûlé.

*Comparaisons :*

Agia Eirini : SCE IV/2, pl. LXX, 15.

Amathonte : I. NICOALOU, *RDAC* 1985, pl. XLVI, 20.

Idalion : E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition II* (1935), pl. CLXX, 22 (i.559) ; L. E. STAGER, A. M. WALKER (éds), *American Expedition to Idalion, Cyprus, 1973-1980* (1989), p. 111, fig. 6, 3-4.

24. Par exemple, P. BIKAI, in *La nécropole d'Amathonte, tombes 113-367, II. Céramiques non chypriotes, ÉtChypr VIII* (1987), pl. V, 12. Mais la jarre ne possède pas d'anses et elle repose sur trois pieds en boucles.

25. Par exemple, H. MATTHÄUS, *Metallgefäße und Gefäßuntersatz der Bronzezeit, der geometrischen und archaischen Perioden auf Cypern* (1985), pl. 53, 476.

26. E. GJERSTAD (*supra*, n. 23), fig. 5, 6 et 8.

27. H. MATTHÄUS (*supra*, n. 25), pl. 56, 493.

28. *Agora XII*, pl. 93 ; BATS 1988, p. 45-46 et fig. 6.



- Kornos : P. FLOURENTZOS, *RDAC* 1987, pl. XLV, 24 ; pl. XLVIII, 18.  
 Myrtou-Pigades : J. DU PLAT TAYLOR, *Myrtou-Pigades. A Late Bronze Age Sanctuary in Cyprus* (1957), p. 73, fig. 31, 564.  
 Salamine : V. KARAGEORGHIS, *Excavations in the Necropolis of Salamis III* (1973), pl. LI, 643, 602, 773, 605, 759.  
 Vouni : E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition III* (1937), pl. LXXXIII, 4 (V.261).

Le type apparaît dès le début de l'Âge du Fer<sup>29</sup>. Il se distingue de celui des marmites chypriotes par son col plus élevé. Des marmites à une seule anse et col haut, dans le prolongement de la panse, sont toutefois attestées dans les niveaux archaïques de Milet<sup>30</sup>. On notera que la forme est bien représentée parmi les céramiques déposées dans la tombe 79 de la nécropole « royale » de Salamine.

## D.2. Col court, lèvres ronde

NR = 12 ; NMI = 11.

**Tête de série :** d/cw.14 (fig. 17). H cons. 7,8 cm ; diam. 10,2 cm. Pâte brune, nombreuses inclusions blanches et rouges. Surface brune à noire. Vase tourné.

*Comparaisons :*

- Amathonte : I. NICOALOU, *RDAC* 1985, pl. XLV, 19.  
 Limassol : P. FLOURENTZOS, *RDAC* 1993, pl. XXXV, 55.  
 Meniko : V. KARAGEORGHIS, *Two Cypriote Sanctuaries of the End of the Cypro-Archaic Period* (1977), pl. XIII, 75(11) et 76.  
 Palaepaphos-Skales : V. KARAGEORGHIS, *Palaepaphos-Skales. An Iron Age Cemetery in Cyprus* (1983), pl. LXXVI, 27.  
 Vouni : E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition III* (1937), pl. LXXXIII, 5 (V.522).

Le profil est celui des marmites. La forme est attestée dès le début de l'Âge du Fer<sup>31</sup> ; elle est encore commune à l'époque classique<sup>32</sup> et subsiste à l'époque hellénistique<sup>33</sup>.

## D.3. Formes miniatures

Deux cruches (?) miniatures, réalisées en fabrique *Coarse Ware*, ont été recueillies dans le dépôt du rempart Nord.

29. À Lapithos (E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition I* [1934], pl. CXXXIX, 12 [L.406.13]) ou à Kourion-Kaloriziki (J. L. BENSON [*supra*, n. 15], pl. 38, K 927). Les cruches de Palaepaphos-Skales ont un col plus resserré, avec des parois nettement divergentes : KARAGEORGHIS 1983, p. 368, type II.  
 30. A. AYDEMIR, « Funde aus Milet XX. Kochgeschirr und Küchengeräte aus dem archaischen Milet », *AA* 2005, p. 88, fig. 2-5.  
 31. À Lapithos (E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition I* [1934], pl. CXXXIX, 16 [L.408.75]).  
 32. À Kition : J.-Fr. SALLES, *Kition-Bamboula II. Les égouts de la ville classique* (1983), p. 92, fig. 37, 337.  
 33. C'est à cette série morphologique qu'appartiennent certains cruchons inscrits de Kafizin, réalisés en *Coarse Ware* (T. B. MITFORD, *The Nymphaeum of Kafizin. The Inscribed Pottery* [1980], p. 171-174).

d/cw.16 (fig. 18). H cons. 6 cm ; diam. 3,3 cm. Pâte brune, inclusions noires, brunes et blanches. Parois épaisses. Le vase est modelé, des ajouts de pâte confortent la zone de l'épaule à l'intérieur du vase.

d/cw.16 (fig. 19). H 5,3 cm ; diam. 3,8 cm. Pâte rouge, nombreuses inclusions noires, blanches et rouges. Le vase est modelé.

Le premier exemple, à col haut et étroit, ne possédait peut-être pas d'anse et la forme s'apparente à celle d'une bouteille. Le second est une version miniature du type D.2. Il est difficile d'imaginer que ces récipients aient pu avoir une fonction pratique en cuisine. Pourtant, le contexte dont ils proviennent (le palais, où des repas étaient effectivement préparés et non pas une tombe, par exemple, où ils pourraient être interprétés comme substituts votifs d'ustensiles réels) invite à leur prêter une utilité.

## E. MARMITES

C'est la catégorie la mieux représentée. Il s'agit de formes fermées, profondes, à col court resserré, munies de deux anses verticales fixées de l'épaule à la panse. Toutes les marmites recueillies se rapprochent du type grec de la *chytra* et il n'est pas possible de distinguer des formes plus basses, à ouverture plus large, qui correspondraient au type de la *caccabé*<sup>34</sup>. Ces récipients permettaient de faire cuire à l'eau des légumes et des viandes, de faire des ragoûts et des bouillies. Comme les poêles, les marmites, qui possèdent un fond arrondi, devaient être placées sur un support au-dessus du feu. Un groupe de terre cuite, découvert dans une tombe de Limassol<sup>35</sup>, représente une marmite, sans couvercle, posée sur un support, au-dessus d'un foyer dans lequel brûlent deux bûches (fig. 24). Un personnage, dont ne subsistent que les pieds, est assis à côté.

### E.1. Lèvre ronde

Deux exemples se singularisent par leurs grandes dimensions.

NR = 10 ; NMI = 2.

**Tête de série :** d/cw.19 (fig. 20). H cons. 15,6 cm ; diam. 21,5 cm. Pâte marron, nombreuses et grosses inclusions noires, blanches et brunes.

34. Pour cette distinction, voir BATS 1988, p. 45-48. Des marmites basses à ouverture large sont toutefois attestées à Chypre, mais surtout dans des contextes du début de l'Âge du Fer, par exemple à Lapithos (SCE IV/2, pl. LXXI, 3 = L.413.16) ou à Palaepaphos-Skales (KARAGEORGHIS 1983, p. 368, type I[ii]).

35. BCH 127 (2003), p. 654, fig. 19 (T. 327/10).

Tous les autres ont des dimensions plus réduites (diamètre de l'ouverture entre 8 et 15,5 cm) et ils trouvent de nombreux parallèles dans des niveaux de l'Âge du Fer chypriote. Il existe des versions métalliques du type<sup>36</sup>.

NR = 526 ; NMI = 416.

**Têtes de série :** d/cw.20 (fig. 21). H cons. 15,3 cm ; diam. 15,7 cm. Pâte marron, grosses inclusions noires et rouges. Surface marron à noire. Quatre incisions parallèles sur l'épaule. Le vase est tourné.

d/cw.21 (fig. 22). H cons. 9 cm ; diam. 8,6 cm. Pâte noire, surface marron à noire, grosses inclusions noires et marron. Le vase est tourné.

*Comparaisons :*

Alassa : S. HADJISAVVAS, *RDAC* 1989, pl. XX, 4.

Amathonte : palais : Th. PETIT, *BCH* 113 (1989), p. 137, fig. 3-4.

sanctuaire d'Aphrodite : *Amathonte* VI, fig. 446-447.

silos de l'acropole : Fr. VANDENABEELE, *BCH* 109 (1985), p. 653, fig. 119.

Idalion : V. KARAGEORGHIS, *RDAC* 1964, p. 69, fig. 23, 63.

Kition : J.-Fr. SALLES, *Kition-Bamboula II. Les égouts de la ville classique* (1983), p. 92, fig. 37, 338.

Salamine : V. KARAGEORGHIS, *Excavations in the Necropolis of Salamis III* (1973), pl. CCXXX-CCXXXI.

Vouni : E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition III* (1937), pl. LXXXIII, 8-9 (V.523 et 292a).

## E.2. Lèvre biseauté

NR = 41 ; NMI = 28.

**Tête de série :** d/cw.18 (fig. 23). H cons. 8,8 cm ; diam. 11,8 cm. Pâte rouge, inclusions noires et brunes, surface brune à noire. Le vase est tourné.

*Comparaisons :*

Kornos : M. C. LOULLOUPIS, *RDAC* 1967, pl. XXVII, 11.

Marion : E. GJERSTAD *et al.*, *The Swedish Cyprus Expedition II* (1935), pl. CXXI, 5.

Meniko : A. CHRISTODOULOU, *RDAC* 1968, pl. XVI, 3.

Salamine : P. DIKAIOS, *AA* 1963, p. 178, 40 ; V. KARAGEORGHIS, *Excavations in the Necropolis of Salamis I* (1967), pl. CXXV, 39 et 75 ; *id.*, *Excavations in the Necropolis of Salamis III* (1973), pl. CCXXXI, 933.

Le ressaut intérieur permet de poser un couvercle.

Les différentes céramiques culinaires du dépôt du rempart Nord sont représentées de manière très inégale. Les formes fermées prédominent et, parmi ces dernières, les marmites (type E) constituent la très grande majorité des types identifiables. Certaines

36. H. MATTHÄUS, *Metallgefäße und Gefäßuntersatz der Bronzezeit, der geometrischen und archaischen Perioden auf Cypern* (1985), pl. 56, 491-492.

formes ne sont illustrées que par un seul ou un petit nombre d'exemplaires. La typologie proposée fait ressortir trois cas de figures :

- certaines formes sont uniquement attestées en fabrique *Coarse Ware*. C'est le cas des poêles (type A.1.1) et des marmites (type E). Il en est sans doute de même pour le type A.1.4, destiné, en raison de ses pieds en tenon, à être posé sur un foyer, même si les parallèles manquent pour le moment.
- D'autres formes sont déclinées en *Coarse Ware* comme en d'autres fabriques, le plus souvent non décorées (*Plain White*) : c'est le cas des cruches (type D).
- D'autres, enfin, sont attestées pour la première fois en *Coarse Ware*, alors qu'elles sont bien documentées dans d'autres fabriques : il s'agit de certaines formes ouvertes (types A.1.2, A.1.5, A.2.1, A.2.2, B) et des jarres (type C).

La plupart des comparaisons proposées date de l'époque archaïque, le plus souvent de la seconde partie de cette période (Chypro-Archaïque II, *ca* 600-475). Une même datation est suggérée par les groupes de terre cuite où des récipients de cuisine sont figurés. Certaines formes, telles les cruches, évoluent peu au cours de l'Âge du Fer. D'autres offrent des marqueurs morphologiques plus sûrs. Ainsi, les marmites sont, en général, moins profondes et elles possèdent des anses verticales fixées sur le rebord dans des contextes du début de l'Âge du Fer<sup>37</sup>. À l'époque archaïque, elles ont une vasque profonde, un col resserré et des anses verticales de l'épaule à la panse. Au Chypro-Archaïque I, les cols sont plus hauts et les anses, plus petites, ont un dessin arrondi sur l'épaule<sup>38</sup>. Les exemplaires du dépôt du rempart Nord sont caractéristiques de contextes du Chypro-Archaïque II et du début de l'époque classique : le col est court, les anses sont redressées.

Il est difficile de proposer un bilan diachronique sur les assemblages de céramiques culinaires. Les comparaisons manquent et les contextes sont, pour l'essentiel, funéraires et votifs. Le grand nombre de céramiques culinaires découvertes dans les nécropoles du début de l'Âge du Fer de Palaepaphos-*Skales* et, à un moindre degré, de Lapithos, permet toutefois quelques remarques. V. Karageorghis a proposé une typologie des principales formes recueillies à Palaepaphos-*Skales*<sup>39</sup>. Les amphores à col resserré et anses verticales (type I[i]), communes à l'époque géométrique, disparaissent du répertoire archaïque : je ne connais qu'un seul exemple provenant d'une tombe de Kandou, datée du Chypro-Archaïque I<sup>40</sup>. Les marmites, basses, à corps biconique et anses verticales de la lèvre à la

37. Par exemple à Palaepaphos-*Skales* : KARAGEORGHIS 1983, p. 368, type I(ii).

38. Voir, par exemple, les exemplaires découverts dans le *bothros* du sanctuaire d'Aphrodite à Amathonte (*Amathonte* VI, fig. 422-423) ou ceux provenant de tombes d'Alassa (P. FLOURENTZOS, *Excavations in the Kouris Valley I. The Tombs* [1991], pl. XXXI, 1).

39. KARAGEORGHIS 1983, p. 365.

40. P. FLOURENTZOS, *Excavations in the Kouris Valley, I. The Tombs* (1991), pl. XXXIX, 22.

panse (type I[ii]), sont remplacées par des formes plus profondes, à col plus resserré, avec des anses fixées sur l'épaule. Le type à anses de la lèvre à la panse ne disparaît toutefois pas complètement et il est encore attesté, de manière sporadique, à l'époque classique<sup>41</sup> : il possède alors un col plus étroit et un corps plus globulaire que ses antécédents géométriques. Enfin, la forme des cruches (type II) évolue : le col devient cylindrique et non plus évasé, et le profil s'affaisse en une courbe plus prononcée. Ces quelques traits témoignent du profond renouvellement que connaît la batterie de cuisine chypriote entre l'époque géométrique et archaïque : comme les vases d'autres fabriques et même si les évolutions sont moins nettes, les céramiques culinaires peuvent donc fournir des indices chronologiques.

Le traitement de surface de certains vases du dépôt du rempart Nord appelle une dernière remarque. Certes, le lissage peut avoir une raison pratique : il rend les parois imperméables. C'est toutefois un usage rare, qui n'est, à ma connaissance, documenté que par quelques exemples *Coarse Ware* du palais. Or, certaines céramiques culinaires déposées dans la nécropole « royale » de Salamine montrent également des traitements de surface étonnants pour des vases de cette catégorie : ainsi, certaines marmites de la tombe 3 (datée des environs de 600 av. J.-C.) sont en partie glaçurées<sup>42</sup>, ce qui est une technique inédite dans le répertoire des potiers chypriotes à cette époque.

## LA CUISINE DU PALAIS

Le nombre des céramiques culinaires découvertes dans le dépôt du rempart Nord, dont l'importance apparaît clairement quand on le compare à celui des autres dépôts amathousiens, montre que le palais était un lieu où l'on préparait des repas. Les dimensions de certains récipients (marmites et jarres) indiquent qu'on y préparait des repas collectifs. On n'a pas encore identifié au palais, parmi les pièces dégagées, de salle de banquet, mais le matériel recueilli (cratères et coupes à boire, amphores vinaires importées de Grèce<sup>43</sup>) et

41. Par exemple, dans le tunnel d'Amathonte (P. FLOURENTZOS, *Ανασκαφές στην Αμαθούντα. I. Η αρχαία σήραγγα* [2004]), pl. XXXVI, 176) et dans les niveaux classiques de Kition-Bamboula (J.-Fr. SALLES, *Kition-Bamboula II. Les égouts de la ville classique* [1983], p. 92, fig. 37, 334-336).

42. V. KARAGEORGHIS, *Excavations in the Necropolis of Salamis I* (1967), pl. XLII et pl. CXXV, 32, 39 et 75 (« Hybrid Plain and Black Glazed Ware »).

43. Les importations recueillies dans le dépôt du rempart Nord sont étudiées par B. Blandin. Les fragments d'un cratère orientalisant et un col d'amphore « SOS » ont été illustrés dans le *BCH* 126 (2002), p. 574, fig. 24 et p. 575, fig. 29. Un premier bilan des importations grecques au palais a été proposé par Th. PETIT, *RA* 1995, p. 211-223.

l'existence de pièces de stockage, remplies de *pithoi*, confirment que des banquets avaient lieu, sinon dans le palais lui-même, du moins dans le cadre de l'organisation palatiale<sup>44</sup>.

Le raffinement des cours chypriotes, notamment celle de Nicocréon de Salamine, est connu des sources grecques<sup>45</sup>. On ne possède pas de témoignage équivalent pour Amathonte, et les restes recueillis (vases de cuisine, ossements animaux<sup>46</sup>) ne permettent que difficilement de se faire une idée de la cuisine du palais. La cuisson des aliments pouvait être directe (à l'aide de grils posés sur les braises) ou indirecte (dans des récipients). Parmi ces derniers, certains étaient munis de pieds, pour être placés directement sur un foyer (type A.1.4) ; d'autres devaient être posés sur des supports (types A.1.1 et E, par exemple). Plusieurs modes de préparation sont ainsi suggérés : on faisait griller des viandes, éventuellement des poissons<sup>47</sup> ; on faisait frire des galettes, des pains ou des gâteaux ; on faisait bouillir ou mijoter des viandes et des légumes.

On s'était étonné que la tombe 79 de la nécropole « royale » de Salamine, si riche en objets de prestige de bronze et d'ivoire, livre presque seulement des vases de facture commune, et notamment des céramiques culinaires. De fait, l'essentiel de la céramique qui y a été déposée est constitué d'amphores commerciales (amphores à anses de panier locales et jarres cananéennes), de « bols perses » et de marmites<sup>48</sup>. Or, ces séries sont particulièrement nombreuses dans le dépôt du rempart Nord, contrairement à ce qu'on peut observer dans les dépôts du sanctuaire. Il faut en conclure que le matériel funéraire reproduit, en raccourci, l'assemblage céramique du palais des vivants. La céramique culinaire représente, avec les broches à rôtir, les chenets et les chaudrons de bronze découverts dans la même tombe, une batterie de cuisine royale. Ces offrandes, qui paraissent si modestes, trouvent tout leur sens en contexte : elles illustrent, comme les trônes, les chars ou le lit d'ivoire, le statut du défunt. On ajoutera que les marmites paraissent avoir une signification particulière au palais d'Amathonte : plusieurs exemples complets étaient placés, en dépôts de fondation, dans des cavités ménagées sous des pithoi des entrepôts<sup>49</sup>.

44. Un amphorisque du « style d'Amathonte » porte la représentation d'un banquet en plein air : J. des GAGNIERS, « Une fête champêtre sur une amphore d'Amathonte », *RA* 1972, p. 53-56. Le banquet est également une pratique essentielle de la royauté chypriote à l'Âge du Bronze : voir L. STEEL, « A Goodly Feast... A Cup of Mellow Wine. Feasting in Bronze Age Cyprus », *Hesperia* 73 (2004), p. 281-300.

45. Voir M.-J. CHAVANE, M. YON, *Salamine de Chypre X. Testimonia Salamina* 1 (1978), p. 144-146.

46. Des ossements de bovins, de caprinés et de porc du dépôt du rempart Nord portent des traces de découpe : voir A. GARDEISEN, *BCH* 130 (2006), p. 7-35.

47. Aucun reste de poisson n'a toutefois été identifié dans l'assemblage faunique du dépôt du rempart Nord : *ibid.*

48. V. KARAGEORGHIS, *Excavations in the Necropolis of Salamis* III (1973), pl. XLV-XLVII et L-LI.

49. Th. PETIT, « Un dépôt de fondation au "palais" d'Amathonte », *BCH* 113 (1989), p. 135-148.

## APPENDICE. Analyses physico-chimiques des céramiques culinaires d'Amathonte

Floréal DANIEL

Tous les échantillons étudiés<sup>50</sup> (quatre tessons de céramiques dites culinaires) proviennent du même dépôt archaïque (*bothros*) découvert dans le sanctuaire d'Aphrodite, sur l'acropole d'Amathonte<sup>51</sup>.

### COULEUR ET TEXTURE

La couleur des pâtes dépend de leur composition, en particulier de leur teneur en fer et en calcite<sup>52</sup>, et de leur mode de cuisson (durée, atmosphère, température). Pour les argiles non calcaires, ce qui est le cas des céramiques culinaires, la couleur est déterminée par l'oxydation du fer et les conditions de cuisson. Sous l'action de la chaleur et de l'air, en milieu oxydant, le fer se transforme en hématite (FeO) et donne une coloration rouge-marron à la terre cuite. Les coordonnées chromatiques des céramiques culinaires ont été mesurées. Des traces noires sur la surface indiquent que la céramique a été exposée au feu. L'épaisseur des tessons et l'importance du dégraissant dans la pâte suggèrent aussi que ces céramiques étaient destinées à aller sur le feu. Elles supposent tout du moins une bonne résistance de la pâte à de hautes températures.

La porosité est relativement élevée pour les grands récipients (céramiques culinaires, *pithoi*, amphores) : entre 15 et 30 %. Elle dépend de plusieurs facteurs : le type d'argile, la température de cuisson, la nature et la quantité du dégraissant utilisé. Pour évaluer ce dernier facteur, le calcul du pourcentage de dégraissant a été réalisé par analyse d'image. Il est situé, pour les céramiques culinaires, entre 20 et 25 %. La comparaison entre les différentes mesures de porosité et de pourcentage de phases minérales montre que les céramiques culinaires, qui ont une porosité plus importante, sont également plus dégraissées.

50. Le programme d'analyses physico-chimiques de la céramique d'Amathonte a été intégré au cursus d'étudiants inscrits à l'université de Bordeaux. Ont participé aux résultats : S. Nougaret (*Céramiques archaïques d'Amathonte (Chypre). La couleur des terres cuites en relation avec leur composition et leur mode de cuisson*, mémoire de DESS « Méthodes physiques en archéologie et muséographie », université de Bordeaux 3 [2003]), N. Cadeillan (*Étude du dégraissant des céramiques archaïques d'Amathonte (Chypre)*, mémoire de DESS « Méthodes physiques en archéologie et muséographie », université de Bordeaux 3 [2004], et S. Ventalon (*Les céramiques archaïques d'Amathonte. Étude minéralogique et expérimentale par spectroscopie infrarouge*, master « Méthodes physiques appliquées au patrimoine culturel », université de Bordeaux 1 [2005]).

51. *Amathonte* VI, p. 90-110.

52. Y. MANIATIS *et al.*, « Effect of Reducing Atmosphere on Minerals and Iron Oxides Developed in Fired Clays : the Role of Ca », *Journal of the American Ceramic Society* 66/11 (1983), p. 773-781.

## MATIÈRES PREMIÈRES : ARGILE ET DÉGRAISSANT

La composition de la terre cuite et la nature minéralogique des éléments figurés du dégraissant ont été déterminées, notamment par microspectrométrie X à dispersion d'énergie (MEB-EDXS), couplée au microscope électronique à balayage. La diffraction X permet d'obtenir des indications sur la nature minéralogique de la fraction fine et d'estimer les températures de cuisson<sup>53</sup>. La spectrométrie infra-rouge (IR) a permis de déterminer les minéraux qui composent les céramiques culinaires.

La caractérisation chimique de la matrice des terres cuites (hors dégraissant) montre que, pour les céramiques d'Amathonte en général, deux types d'argiles riches en fer, avec des teneurs normatives en Fe O relativement élevées, d'environ 7 à 9 %, ont été utilisées, les unes « marneuses », avec des teneurs en CaO supérieures à 11 %, et d'autres « ferrugineuses » (teneurs en CaO inférieures à 6 %), selon la classification des argiles fusibles de Vittel<sup>54</sup>. Le premier type d'argile a été utilisé indifféremment pour la plupart des types céramiques attestés dans le dépôt. Le second type caractérise les céramiques culinaires. Ces analyses quantitatives recourent les observations en cathodoluminescence. Les céramiques culinaires sont peu luminescentes, probablement en raison de leur teneur en fer, dont on sait qu'il a la propriété d'inhiber la luminescence.

L'analyse en spectroscopie infrarouge de deux échantillons de céramiques culinaires confirme qu'elles ont été fabriquées de la même manière, c'est-à-dire avec un matériau d'origine et un mode de cuisson identique, car les céramiques ont la même signature spectrale. Elles sont constituées des mêmes minéraux et d'une pâte amorphe. L'observation de lames minces et la diffraction X donnent des résultats concordants. Les céramiques culinaires comportent de la calcite, du quartz, du diopside, et des feldspaths plagioclases identifiés comme étant de l'anorthite, ce que confirme la spectrométrie IR.

Pour les céramiques culinaires, destinées à aller au feu, le potier utilisait donc une terre fusible ferrugineuse, plus ou moins décantée naturellement, à laquelle il ajoutait un abondant dégraissant grossier. Dans une céramique, le dégraissant est formé d'inclusions minérales ou organiques, présentes naturellement ou ajoutées à la pâte argileuse. Son rôle est de limiter les phénomènes de retrait au cours du séchage ou de la cuisson, plus importants pour les pièces de grande taille. Des observations de la pâte, au microscope en lumière naturelle, montrent que la concentration en dégraissant et la taille des inclusions varient beaucoup selon le type des céramiques. La concentration et la granulométrie du

53. G. PÉRINET, « Contribution de la diffraction de rayons X à l'évaluation de la température de cuisson d'une céramique », in *7th International Ceramic Congress* (1960), p. 371-376 ; P. SCIAU *et al.*, « Recherche sur les températures de cuisson et la nature des engobes des céramiques sigillées de la Gaufresenque », *Revue d'archéométrie* 16 (1992), p. 89-96.

54. C. VITTEL, *Pâtes et glaçures céramiques* (1976).



dégraissant sont d'autant plus importantes que la paroi des objets est épaisse (céramiques de grandes dimensions). Pour les céramiques culinaires, le potier a systématiquement ajouté un dégraissant grossier, avec des grains pouvant atteindre plusieurs millimètres.

Par ailleurs, l'observation des hautes fréquences du spectre IR et des diffractogrammes de rayons X nous renseigne sur les argiles contenues dans les céramiques culinaires. Deux constituants sont présents : un reste de montmorillonite et une amphibole. Un échantillon de sable noir (prélevé sur la plage d'Amathonte), constitué d'amphibole, de diopside et d'anorthite, pourrait correspondre au dégraissant utilisé dans ces céramiques et visible à l'œil nu sous forme de grains noirs.

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

Les températures de cuisson peuvent être estimées à la fois par la persistance de phases cristallines initialement présentes et par l'apparition de phases de néoformation à haute température<sup>55</sup>. La diffraction de rayons X montre que les céramiques culinaires présentent ces phases néoformées à haute température, comme le diopside et l'anorthite. Cependant, leur présence ne signifie pas forcément une cuisson à haute température de la céramique. Le diopside est un constituant de nombreuses roches du massif du Troodos. Comme nous l'avons vu, ces minéraux sont également attestés dans le sable noir de la plage d'Amathonte. C'est pourquoi, avant d'évaluer les températures de cuisson à partir des minéraux présents dans les céramiques, des expérimentations de cuisson sur différents matériaux prélevés autour d'Amathonte ont été réalisées afin d'avoir des informations supplémentaires concernant la déstructuration des argiles et les températures de disparition des minéraux<sup>56</sup>.

Les céramiques culinaires sont riches en dégraissant et sont marquées par la présence d'amphiboles. De plus, la bande caractéristique de la montmorillonite est encore visible sur les spectres IR. Dans le cadre de l'expérimentation, on a ajouté un dégraissant à des argiles prélevées à proximité du site d'Amathonte, dont les caractéristiques sont les plus

55. P. TJERK, R. IBERG, « Mineralogical Changes during Firing of Calcium-Rich Brick Clays », *American Ceramic Society Bulletin* 57/5 (1978), p. 503-509 ; Fr. BECHTEL *et al.*, « Marqueurs technologiques et céramiques. Détection par leur luminescence de composés silicatés formés au cours de la cuisson », *Actes du colloque « L'archéométrie dans les pays de langue latine »*, *Supplément à la Revue d'Archéométrie* (1995), p. 125-131.

56. Les prélèvements ont été réalisés par Fr. Fröhlich (Museum national d'histoire naturelle, Paris), au cours de prospections géologiques dans la proche région d'Amathonte, en novembre 2005. Il a également supervisé toutes les analyses par spectroscopie infrarouge.

proches des céramiques culinaires, et on les a fait cuire à plusieurs températures dans un four de laboratoire, afin d'établir une correspondance entre les spectres expérimentaux et ceux des tessons. Les céramiques culinaires, constituées de montmorillonite, de calcite (entre 1 et 4 %) et de quartz (15 %) se rapprochent le plus des argiles prélevées dans la carrière de Moni, non loin d'Amathonte, qui contiennent très peu de calcite (1 %) et environ 17 % de quartz, auxquelles on a ajouté du sable noir d'Amathonte comme dégraissant (environ 10 à 20 %). Le spectre IR de l'échantillon expérimental cuit à 650°C est superposable aux spectres obtenus pour les céramiques culinaires. Ce résultat permet d'identifier avec une forte probabilité les matières premières utilisées pour la réalisation des céramiques culinaires : il s'agit d'argile de Moni (carrière située à une dizaine de kilomètres au Nord-Est d'Amathonte) et de sable provenant de la plage au Sud et à l'Ouest du site. Cela confirme les hypothèses proposées, dès 1979, par Liliane Courtois<sup>57</sup>.

57. L. COURTOIS, *BCH* 103 (1979), p. 753. La carrière de Moni figure également sur la carte de localisation des ressources en argiles de Chypre, qu'elle a proposée dans sa thèse, *Description physico-chimique de la céramique ancienne : la céramique de Chypre au Bronze Récent*, Thèse, université de Clermont (1971), p. 104.

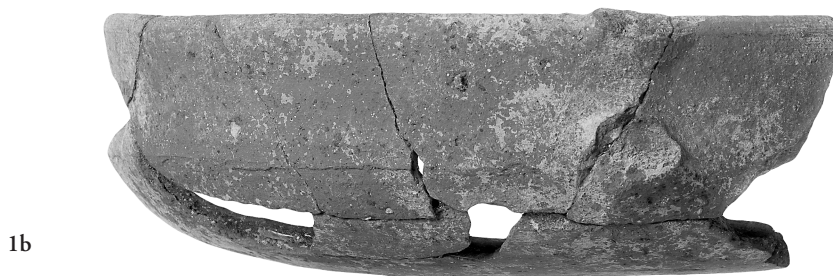


Fig. 1. — d/cw.1 (a. Dessin EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).

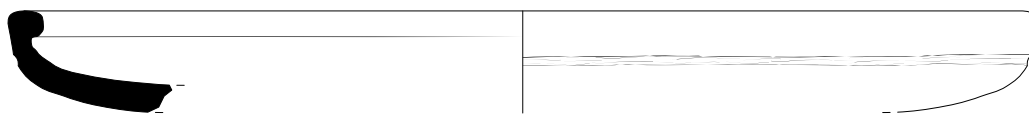
Fig. 2. — Poêle de Kition-*Bamboula*, musée de Larnaca inv. KEF 735 (Cliché mission archéologique de Kition, A. Caubet).



3



4



5

Fig. 3. — Groupe en terre cuite de Vienne, Kunsthistorisches Museum, inv. ANSA V 1674 (Cliché du musée).

Fig. 4. — d/cw.2 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 5. — d/cw.3 (Dessin EFA, J. Humbert).

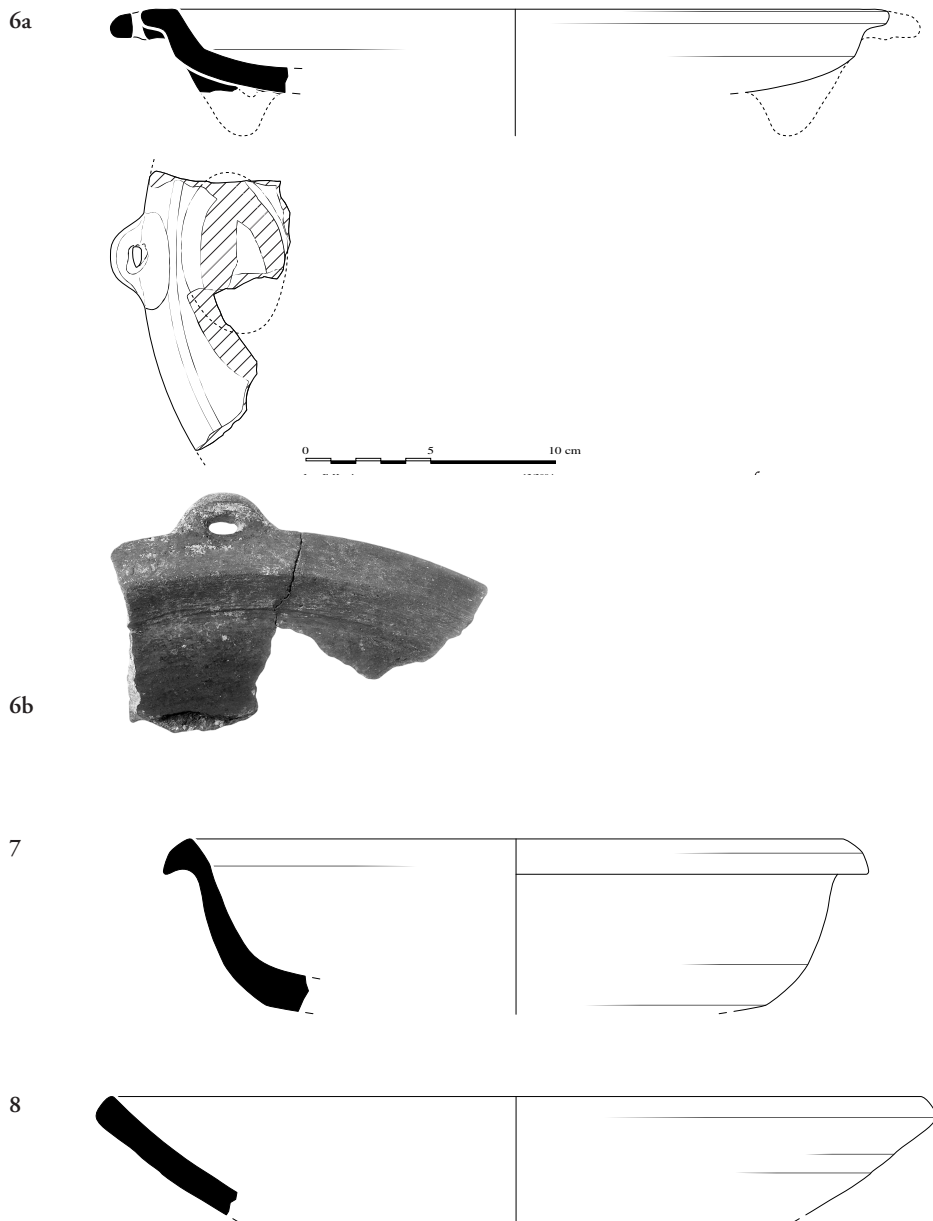


Fig. 6. — d/cw.8 (a. Dessin EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).

Fig. 7. — d/cw.4 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 8. — d/cw.5 (Dessin EFA, J. Humbert).

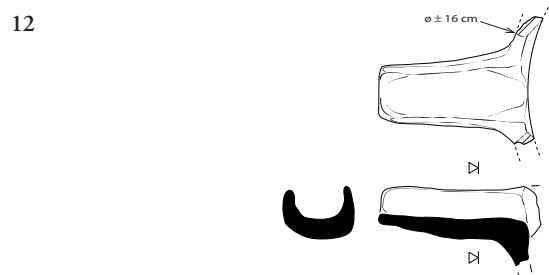
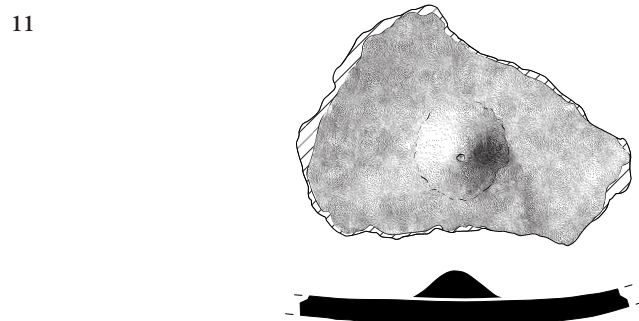
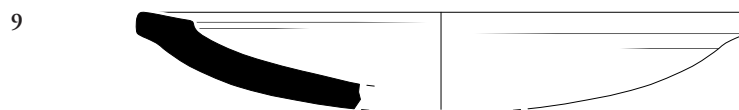


Fig. 9. — d/cw.6 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 10. — d/cw.9 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 11. — d/cw.10 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 12. — d/cw.17 (Dessin EFA, J. Humbert).

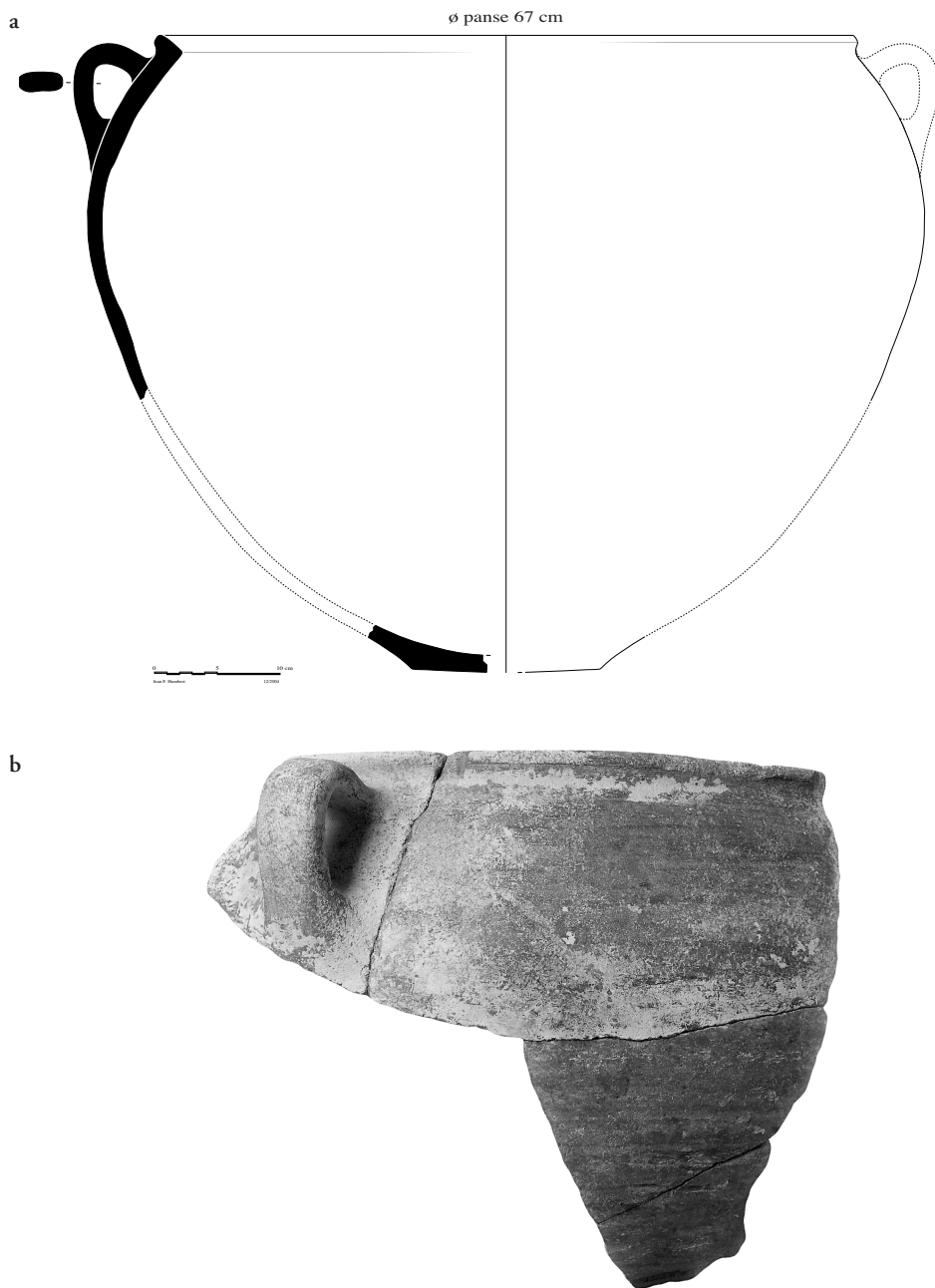


Fig. 13. — d/cw.11 (a. Dessin [éch. 1/6] EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).

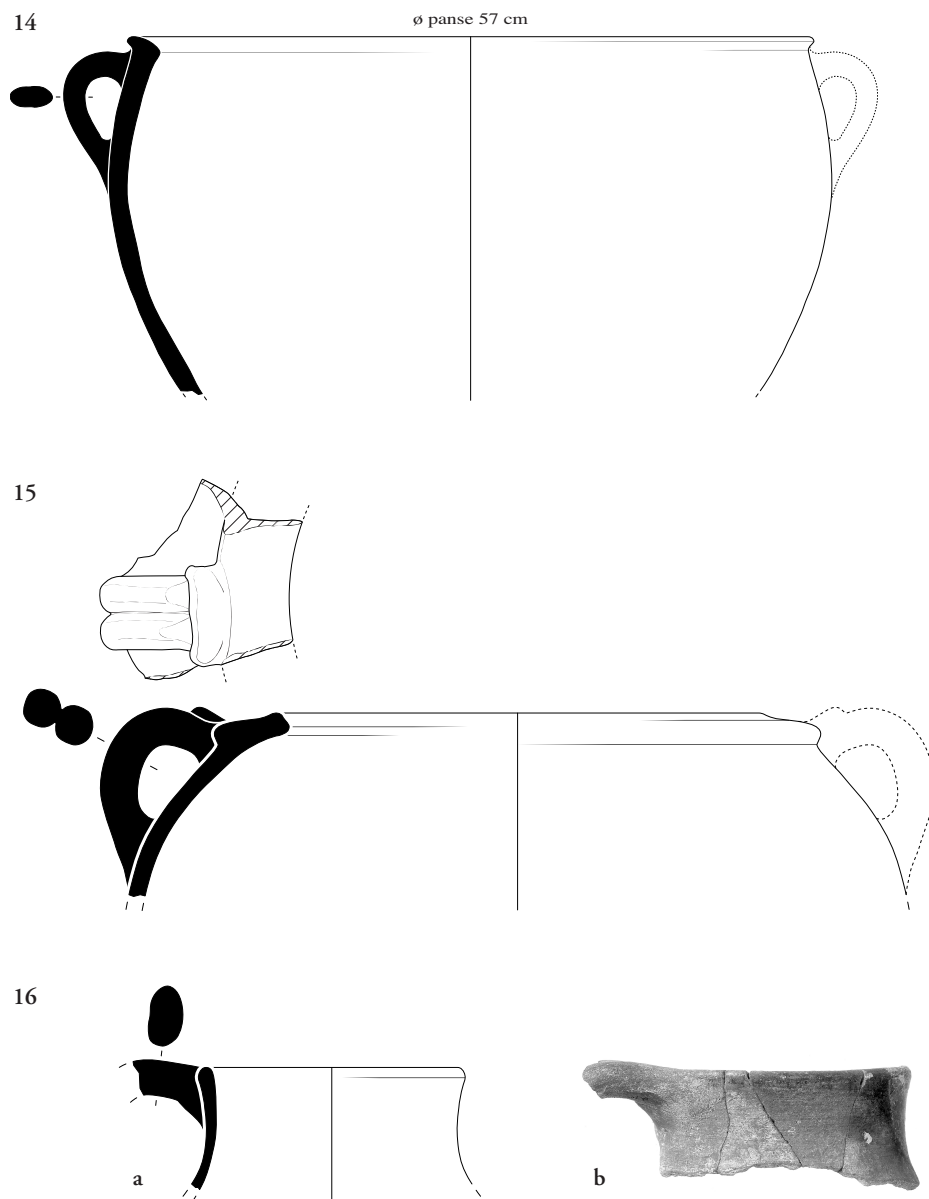


Fig. 14. — d/cw.12 (Dessin [éch. 1/6] EFA, J. Humbert).

Fig. 15. — d/cw.7 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 16. — d/cw.13 (a. Dessin EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).



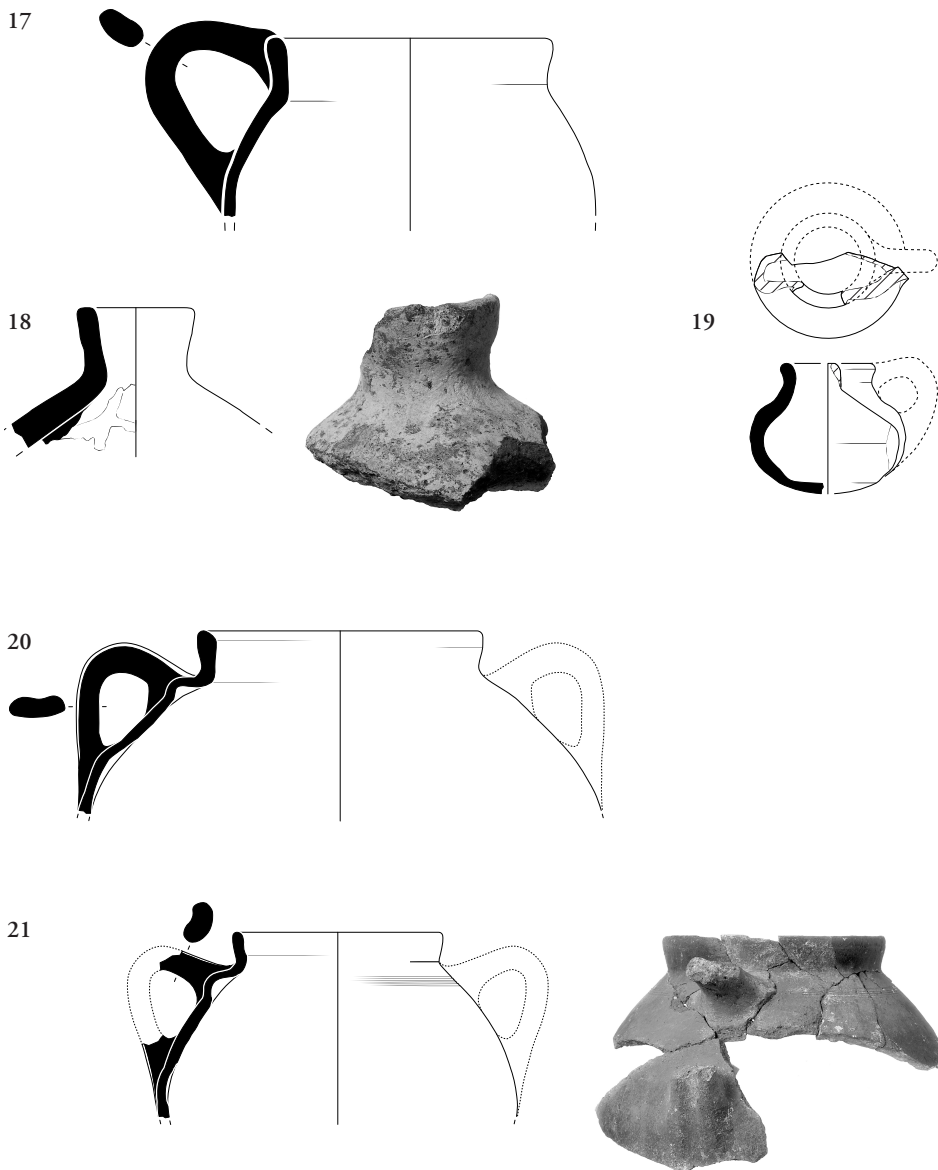


Fig. 17. — d/cw.14 (Dessin EFA, J. Humbert).

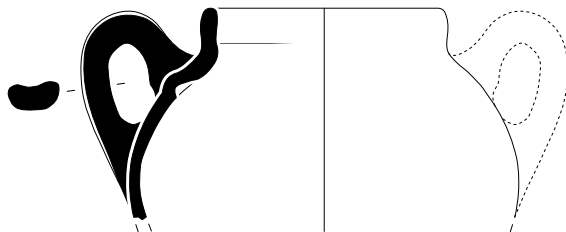
Fig. 18. — d/cw.15 (a. Dessin EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).

Fig. 19. — d/cw.16 (Dessin EFA, J. Humbert).

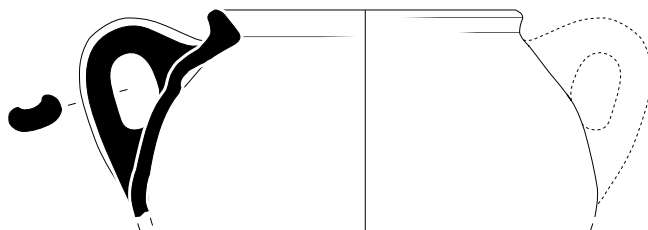
Fig. 20. — d/cw.19 (Dessin [éch. 1/6] EFA, J. Humbert).

Fig. 21. — d/cw.20 (a. Dessin [éch. 1/6] EFA, J. Humbert, b. Cliché EFA, Ph. Collet).

22



23



24



Fig. 22. — d/cw.21 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 23. — d/cw.18 (Dessin EFA, J. Humbert).

Fig. 24. — Groupe de terre cuite de Limassol, T. 327/10 (Cliché du Département des Antiquités de Chypre).





ÉCOLE FRANÇAISE D'ATHÈNES  
Didotou 6 GR - 10680 Athènes  
[www.efa.gr](http://www.efa.gr)