HAL open science

Les espaces de préparation alimentaire dans les villae rusticae de l'ager pompeianus

Pia Kastenmeier

To cite this version:

Pia Kastenmeier. Les espaces de préparation alimentaire dans les villae rusticae de l'ager pompeianus. Gallia - Archéologie de la France antique, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.125-133. hal-01931772

HAL Id: hal-01931772

https://hal.science/hal-01931772v1

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

Les espaces de préparation alimentaire dans les *villae rusticae* de l'*ager pompeianus*

Pia Kastenmeier

Mots-clés. *Cuisine, préparation culinaire, four, meule.*

Résumé. *Grâce aux fouilles réalisées au* XVIIIe *s., puis à l'archéologie préventive, on connaît une petite série d'établissements agricoles dans le territoire pompéien. Généralement réensevelies après leur découverte, ces* villae *nous sont connues de façon indirecte, à travers l'étude des rares notices et des documents d'archives. Fréquemment, la position topographique de chaque* villa *et leur organisation interne nous sont connues. Les espaces de préparation culinaire sont identifiés grâce aux aménagements construits et à des objets particuliers. En revanche, il est rare que nous disposions d'inventaires complets, qu'il s'agisse des objets céramiques ou des restes fauniques. Les études pluridisciplinaires associant analyses scientifiques des objets et des espaces sont presque inexistantes. De cette façon, la documentation et l'historiographie des cuisines des* villae rusticae *sont en tout point comparables avec les connaissances disponibles sur les cuisines urbaines de Pompéi. Cependant ces aménagements diffèrent radicalement. En étudiant ces espaces de préparation culinaire, on tentera de déterminer de quelle manière leur organisation dépend des besoins propres aux différents établissements agricoles.*

Keywords. *Kitchen, culinary preparation, oven, millstone.*

Abstract. *Thanks to 18th century excavations and to rescue archaeology a small series of agricultural establishments on the territory of Pompeii is well documented. These* villae*, generally reburied after excavation, are only known indirectly, through the study of a few notes and archive documents. Often the topographical position and internal organisation of each* villa *can be identified. Areas dedicated to the preparation of food can be recognised from their construction and particular objects. On the other hand, we rarely have available comprehensive inventories, be they of pottery or of faunal remains. Multidisciplinary studies associating scientific analyses of objects with spaces have almost never been conducted. This accounts for the fact that the documentation and historiography on the kitchens of* villae rusticae *are entirely comparable with the knowledge available for Pompeian urban kitchens. These types of kitchens, however, are quite different in nature. By studying these food preparation areas we shall try to determine how their arrangement depends on the specific needs of each separate agricultural establishment.*

Translation: Thierry Donnadier

Cet article est centré sur certaines *villae rusticae* situées sur le territoire pompéien. Notre connaissance de ces établissements agricoles, qui se développent en contrebas du Monte Somma – le Vésuve – au moins depuis le IIe s. av. J.-C., se fonde pour l'essentiel sur les archives des fouilles réalisées au cours du XIXe s. et plus récemment lors d'opérations préventives. De ce fait, la majeure partie de ces bâtiments n'est plus accessible aujourd'hui, à cause de leur ré-enfouissement après la découverte, et ne peut être connue que par l'exploitation des archives, imprimées ou non (Casale, Bianco, 1979 ; Kockel, 1985 ; Senatore, 1998 ; Guzzo dir., 2000 ; Stefani, 2003) [77]. Quel que soit le type de matériel, notamment céramique ou archéobotanique, il n'existe aucun inventaire complet, et les études multidisciplinaires accompagnées d'analyses scientifiques manquent également. En revanche, les archives graphiques sont relativement nombreuses, constituées de planimétries des édifices suffisamment détaillées pour permettre l'identification des espaces de service destinés à la préparation alimentaire grâce à la mention des aménagements maçonnés : tables à feu, fours, *praefurnia*, etc. S'il est donc possible de dresser un parallèle en termes de documentation entre les cuisines des *villae* et celles connues dans le centre urbain de Pompéi, ces deux ensembles se distinguent nettement l'un de l'autre (Kastenmeier, 2007).

Avant de décrire ces différences et de mettre en exergue les spécificités des aménagements propres aux *villae*, il convient de rappeler quelques éléments propres au territoire et aux *villae* de l'*ager pompeianus*.

CARACTÉRISTIQUES DU TERRITOIRE ET DES *VILLAE* VÉSUVIENNES

Avant l'éruption de 79 apr. J.-C., le paysage du piémont du Monte Somma, tout comme une grande partie de la vallée du fleuve Sarno, était caractérisé par un dense réseau de *villae rusticae* qui se déployait jusqu'aux portes des villes.

77. Les *villae* sont l'objet d'une étude systématique de la part de D. Esposito, dans le cadre du projet SALVE (*Sarno-River Plain, Ancient Life in the Vesuvian Environment*), dirigé par F. Seiler (Deutsches Archäologisches Institut, Berlin). Plus d'informations sur Internet : http//www.salve-research.org

Fig. 128 – *Localisation des* villae rusticae *autour de Pompéi (fond de plan : IGM).*

Les conditions naturelles, extrêmement favorables, la proximité des villes de Pompéi, Stabies et Nocera, ainsi que l'existence d'un port fluvial et maritime ont contribué à multiplier le nombre d'exploitations agricoles, au point que cette conjonction soit sans véritable parallèle ailleurs.

En général, les *villae rusticae* étaient constituées d'un unique ensemble architectural comportant tout autant des espaces de résidence (*triclinia*, *cubicula*) que d'autres voués à la production agricole (*cella vinaria*, *torcularium*, étables) ou à l'usage domestique (*culina*, caves, pièces de stockage, accueillant la main-d'œuvre ou consacrées à des fonctions difficiles à établir). Ces pièces étaient assemblées en blocs qui se développaient autour d'une ou plusieurs cours internes, sans qu'une véritable organisation fonctionnelle de l'espace n'émerge : contrairement aux suggestions de Columelle (*De Re Rustica*, 1, 6), la distinction entre la *pars rustica* et la *pars urbana* n'est jamais clairement établie.

Enfin, il convient de rappeler que dans de nombreux cas, nous ne savons rien de l'évolution du bâtiment, de l'extension des constructions ou du domaine, du type de production agricole ou du nom du propriétaire.

AMÉNAGEMENT DES ESPACES DE PRÉPARATION CULINAIRE

Deux exemples permettent d'illustrer la variété des espaces de préparation culinaire dans les *villae rusticae* de l'*ager pompeianus* (fig. 128).

La *villa* du fonds Prisco, désormais située sur le territoire de l'actuelle ville de Pompéi, à la località Civita Giuliana, à proximité de la Porta Vesuvio, était vouée à la production vinaire (Della Corte, 1921b ; Stefani, 2000a) (fig. 129). La cuisine (pièce 12) était située au sud de la porte d'entrée, accessible depuis la cour centrale (B) ; elle mesurait 10,2 m². Ses parois étaient couvertes d'un simple enduit blanc, tandis que le sol était en terre battue. Une table de cuisson, un petit four et un *praefurnium* servant à chauffer le *caldarium* (11) du balnéaire étaient présents. Quant à l'*instrumentum*, les fouilleurs n'ont indiqué qu'une « *mola manualis* », c'est-à-dire une meule de dimensions suffisamment réduites pour pouvoir être manipulée à bras d'homme (Della Corte, 1921b, p. 421).

Les différents équipements de préparation culinaire présents dans cette *villa* diffèrent peu de ceux d'une cuisine urbaine pompéienne. À titre de comparaison, celle de la *Casa del Citarista* (I 4, 5-6.25.28) (Kastenmeier, 2007, p. 61-62) est organisée de façon identique. On notera cependant que la présence d'un *praefurnium* et/ou d'un petit four reste une exception dans les maisons urbaines.

La *villa* Pisanella, située sur le territoire de la ville moderne de Boscoreale, sur la *via* Settetermini, se trouve à environ 1,5 km à vol d'oiseau au nord de la Porta Vesuvio. On y produisait du vin et de l'huile, tandis que certains *dolia* ont permis la mise au jour de blé et d'autres céréales (Pasqui, 1899 ; Sogliano, 1899 ; Brun, 2004a, p. 14-18) (fig. 130). Le plan de cet établissement est particulièrement rationnel et composé d'un noyau résidentiel présentant des espaces de séjour, de services et des thermes. Toutes ces pièces sont disposées sur le côté nord de

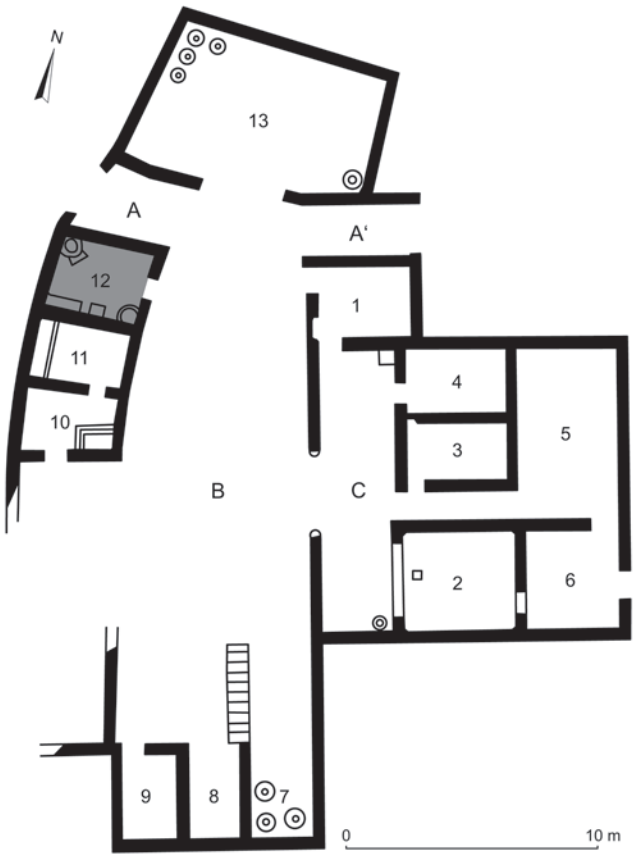

Fig. 129 – Villa *du fonds Prisco à Pompei, località Civita Giuliana (DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après Della Corte, 1921b, fig. 1, p. 416).*

l'édifice et occupent à peine un tiers de la surface ; les autres parties étaient vouées à la production et à la conservation des produits agricoles, avec des espaces ouverts et des pièces de différents types.

La cuisine (H) est accessible depuis le portique (A) et le couloir (S). Avec une surface de 28,5 m², la cuisine est près de trois fois plus grande que celle de la *villa* du fonds Prisco. Depuis la cuisine, on pouvait rejoindre une grande étable (I), le *praefurnium* (L) et l'*apodyterium* (M) du balnéaire qui donnait à son tour accès aux salles thermales et aux latrines (III) [78]. La cuisine servait donc non seulement à la préparation culinaire, mais aussi comme espace de distribution, point central du petit quartier de service. Elle était séparée de l'étable par une paroi faite de planches de bois reposant sur un solin maçonné haut de 60 cm (Pasqui, 1899, fig. 42) ; l'ensemble des murs était simplement blanchi à la chaux. Le sol de la cuisine était en terre battue, tandis que sur celui de l'étable ont été découverts des fagots [79]. Les prises d'air et de lumière de la cuisine étaient constituées par la grande porte donnant sur le portique A" et par une fenêtre ménagée au-dessus de cette dernière. Aucune des éventuelles pièces de bois utilisées pour fermer ces ouvertures n'a été mise au jour.

78. Pour les latrines et la pièce II, voir Sogliano, 1899, p. 16 ; pour les autres pièces, voir Pasqui, 1899, col. 444-445, fig. 43-46.

79. En outre, une mangeoire et les squelettes de trois chevaux, deux chiens, ainsi que des ossements de cochons et de poulets ont été mis au jour (Pasqui, 1899, p. 446).

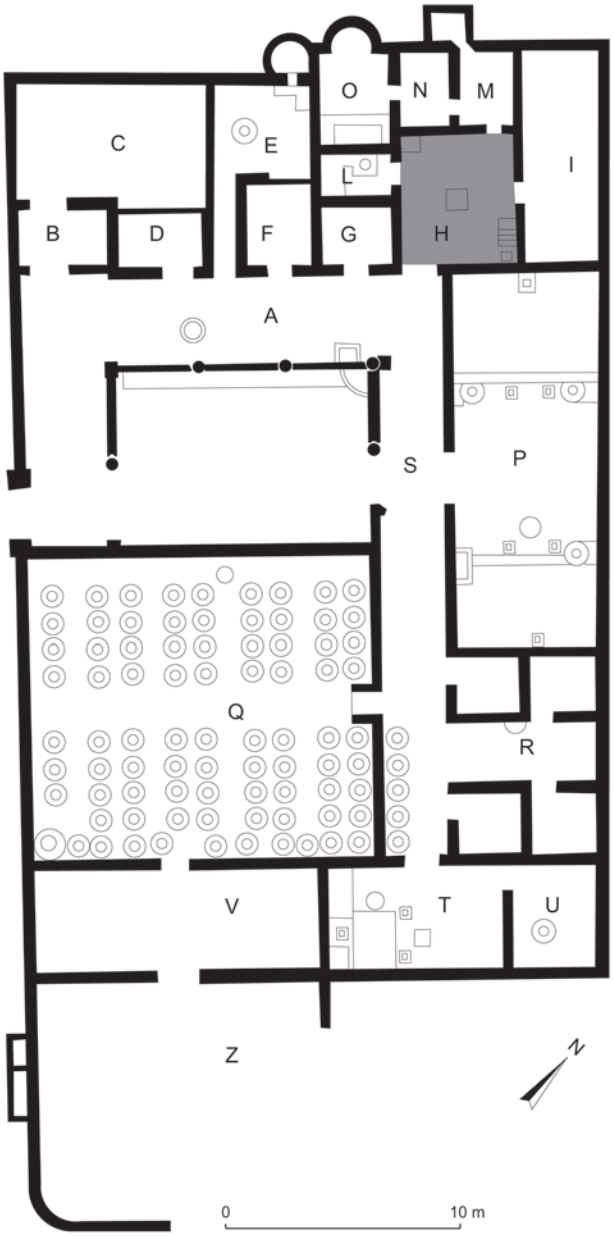

Fig. 130 – Villa *Pisanella à Boscoreale (DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après Stefani, 2003, fig. a, p. 93).*

Fig. 131 – Villa *Regina à Boscoreale : vue du foyer à plat délimité par des blocs de tuf jaune et gris au moment de la fouille. Situé dans la cuisine (II), le foyer mesure 1,50 m de long pour 1,00 m de large sur 0,20 m de hauteur. Lors de la fouille du foyer, deux pieds d'amphores et un fragment de pierre ont été découverts, utilisés comme supports de vaisselle (© Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei, Neg. D 61431).*

Fig. 132 – Villa *Regina à Boscoreale : petit four dans l'angle sud-ouest de la cuisine (II) (© Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Napoli e Pompei, Neg. D 61431).*

Pour étonnant que cela puisse sembler *a priori*, eu égard aux dimensions générales de la *villa*, l'aménagement fixe de la cuisine consistait pour partie en un foyer à plat situé au centre de la pièce, simplement limité par une série de pierres volcaniques. La fouille de l'aire de chauffe a permis de découvrir des charbons, des cendres, une grille et deux trépieds en fer. À l'angle sud-est de la cuisine, un escalier, dont seules les trois premières marches étaient maçonnées, menait vers une mezzanine sur laquelle une grande quantité d'amphores a été découverte. Un second entresol se développait au-dessus du *praefurnium* (L), où des amphores et des fragments de conteneurs céramiques ont été trouvés [80]. Depuis la cuisine, on accédait par une trappe au tunnel de service autorisant la manipulation des entraves du *torcularium*. La paroi nord de la pièce présentait une grande niche de laraire, réalisée avec un arc construit en *opus testaceum* (Pasqui, 1899, fig. 43) [81]. À l'angle nord-ouest, un solide pilier en tuf servait de support à un grand conteneur en plomb, utilisé pour le stockage de l'eau. Un complexe système de conduites et de robinets permettait d'alimenter la cuisine, l'étable et les espaces thermaux, où un chauffe-eau avait été installé au-dessus du *praefurnium*. Le conteneur de la cuisine était lui-même alimenté par un réservoir similaire placé sur un pilier à proximité de la bouche de la citerne à l'angle nord-est du péristyle A. Son remplissage se faisait au moyen d'un seau et d'une poulie, retrouvés lors de la

80. Sur les mezzanines et les étages intermédiaires dans les maisons pompéiennes, voir Kastenmeier, 2007, p. 46.

81. Pour des remarques générales sur les laraires dans les *villae* de l'*ager pompeianus*, voir Giacobello, 2008, p. 69-71 et p. 220-229.

Fig. 133 – *Table à feu typique dans la* Casa di Trittolemo *(VII 7, 2.5.14-15) à Pompéi (cliché : P. Kastenmeier, Deutsches Archäologisches Institut).*

fouille. En ce qui concerne le mobilier de la cuisine, les fouilleurs ne mentionnent guère qu'un chaudron en bronze, les restes de quatre couteaux, une serpette et un grand bassin en bronze à deux anses.

En plus de cette cuisine proprement dite, un second espace de préparation alimentaire a été identifié sur le côté nord de la *villa*, immédiatement à l'est des espaces thermaux. Accessible depuis le portique A, la vaste pièce E était éclairée par deux petites fenêtres ouvertes dans le mur septentrional. Un moulin à sang et un four à pain de grandes dimensions (environ 1,80 m de diamètre) y ont été découverts. Le bon état de conservation des structures a permis aux fouilleurs de souligner le creusement du sol autour de la meule, réalisé à force de la faire tourner, ainsi que l'inscription, sur le *catillus*, les lettres P · M surpeintes de rouge (Sogliano, 1899, p. 16).

Ces deux exemples illustrent la localisation des espaces de préparation culinaire tels qu'on les retrouve dans les autres *villae* de l'*ager pompeianus*, non présentées en détail ici : accessibles directement depuis les portiques ou les cours internes, ils se trouvaient généralement à proximité des étables, des espaces thermaux, des latrines et des espaces de stockage. Outre les aménagements associés à la religion domestique ou à la circulation en hauteur vers les étages, les structures de cuisson sont loin d'être uniformisées : la cuisson était faite tant sur de simples foyers à plats limités que sur des tables à feu plus élaborées, voire dans des fours à pains (fig. 131 et 132). En revanche, les attestations de systèmes de distribution hydraulique plus complexes, comme celui de la *villa* Pisanella, sont plutôt rares en comparaison du recours aux puits et citernes disposés dans les cours. En ce qui concerne le mobilier, s'il faut se contenter des descriptions consignées dans les archives de fouille, on notera la présence récurrente de trépieds et de grills, de récipients en bronze, de couteaux, de meules manuelles et d'amphores [82].

Tous les aménagements construits, comme l'usage d'un enduit blanc ou d'un simple chaulage des parois, le recours aux sols en terre battue et la présence de quelques ouvertures permettant aération et illumination trouvent des parallèles dans les maisons de Pompéi (Kastenmeier, 2007, p. 19-31 et p. 57-66). En particulier, le premier exemple décrit plus haut, la *villa* du fonds Prisco, évoque les cuisines des maisons de dimension moyenne en ville : la pièce, plutôt réduite, est dotée d'aménagements plurifonctionnels et s'y concentrent toutes les activités domestiques nécessitant l'emploi du feu. On y cuisine sur une haute table à feu adossée à l'une des parois, pratique fréquemment attestée dans les cuisines en ville (fig. 133). Ce caractère urbain disparaît en revanche dans l'exemple de la *villa* Pisanella, où l'espace de préparation culinaire est spacieux, avec un foyer non construit, en position centrale et basse, alors que les aménagements maçonnés traditionnels dans les cuisines pompéiennes (latrines, fours, *praefurnia*) disposent d'une pièce qui leur est propre, dans le voisinage de la cuisine. La production de pain bénéficie également d'une pièce dédiée où sont rassemblés le moulin en pierre volcanique et le four.

Ce sont ces deux aménagements, foyer à plat d'une part, four à pain associé à une ou plusieurs meules qui distinguent les espaces de préparation culinaire de nombreuses *villae rusticae* des cuisines urbaines.

LE FOYER À PLAT

Les seuls exemples de ce type de foyer connus pour l'heure dans l'enceinte urbaine de Pompéi ont été découverts dans les quartiers du *procurator* de la *Casa del Menandro* (I 10, 4.14-17) et dans la *Casa del Labirinto* (VI 11, 8-10), où, loin d'avoir été installés dans un espace fonctionnellement consacré à la cuisine, ils se trouvaient dans des pièces de passage, non en position centrale mais contre un mur (Kastenmeier, 2007, fig. 66 p. 82). En revanche, comme point de préparation et de cuisson des aliments, le foyer à plat est très fréquent dans les *villae* du territoire pompéien, tandis que la table à feu, caractéristique des maisons urbaines, n'a été mise en évidence que dans trois *villae* : outre le fonds Prisco déjà mentionné, seuls les établissements du fonds Agricoltura, *via* Grotta à Pompéi (Della Corte, 1921a) et la *villa* Carmiano (ex-fonds De Luca) à Gragnano (Miniero, 1988, p. 240) en disposaient.

La *villa* Prete de Scafati, située à environ 3 km à vol d'oiseau de la Porta Sarno de Pompéi, rappelle fortement l'exemple de la Pisanella (De Spagnolis Conticello, 2002, p. 94-102, tabl. 1 et fig. 70-79). Située dans un espace de passage, la cuisine est plutôt spacieuse et ses murs sont dépourvus d'enduit. Le foyer à plat, long de 1,70 m et large de 1,50 m, est en position centrale. Il est délimité par une série de moellons, probablement en « calcaire » du Sarno. À l'angle nord-est se trouvaient une latrine et la base maçonnée d'une grande meule en pierre volcanique. La cuisine, donnant accès à une étable et à un petit balnéaire, disposait d'une mezzanine. Un autre exemple d'établissement doté d'un foyer à plat est la *villa* Regina de Boscoreale (fig. 134) (De Caro, 1994, p. 47-50, fig. 8). L'espace de cuisine (II) disposait, en outre du foyer, d'un petit four situé dans l'angle sud-est de la pièce (fig. 131 et 132). Enfin, la *villa* 2 de Terzigno (località Boccia al Mauro) (fig. 135), semblable à celle-ci, présentait également dans sa cuisine un foyer à plat en position centrale et un four dans l'angle nord-est. Cet espace donnait accès à deux autres pièces de F et G, probablement destinées au stockage (Cicirelli, 2000).

82. Comme fréquemment dans les archives de fouille, les objets céramiques non intégralement conservés ne sont pas mentionnés.

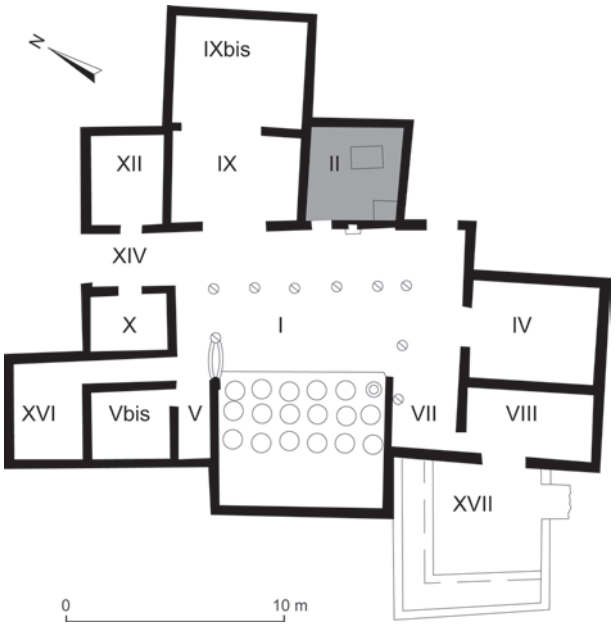

Fig. 134 – Villa *Regina à Boscoreale (DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après De Caro, 1994, tabl. B).*

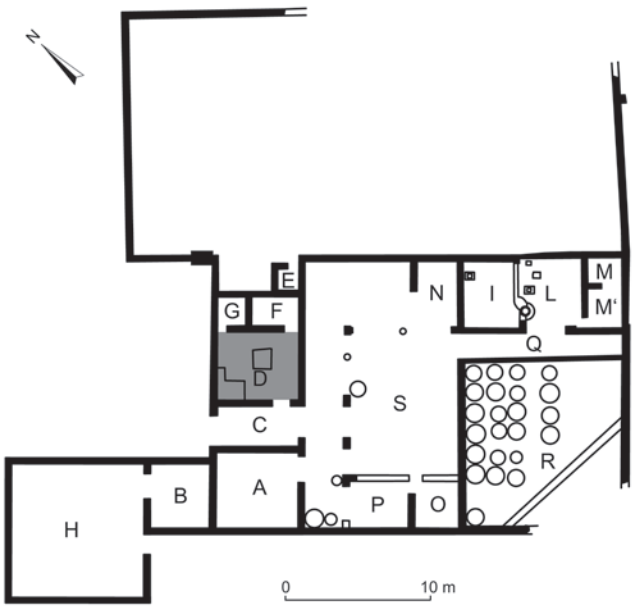

Fig. 135 – Villa *2 à Terzigno, località Boccia al Mauro (DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après Cicirelli, 2000, fig. 76, p. 76).*

Fig. 136 – *Table à feu disposant d'un petit four maçonné dans la* Casa delle Suonatrici *(IX 3, 5.24) à Pompéi (cliché : P. Kastenmeier, Deutsches Archäologisches Institut).*

Fig. 137 – Villa rustica *à Castellammare di Stabia, località San Ponte San Benedetto. La pièce 8/17 disposait d'un* praefurnium *et d'un grand four. On note les vestiges de la maçonnerie encadrant une meule et d'une probable table de cuisson (cliché : Geomed s.r.l.).*

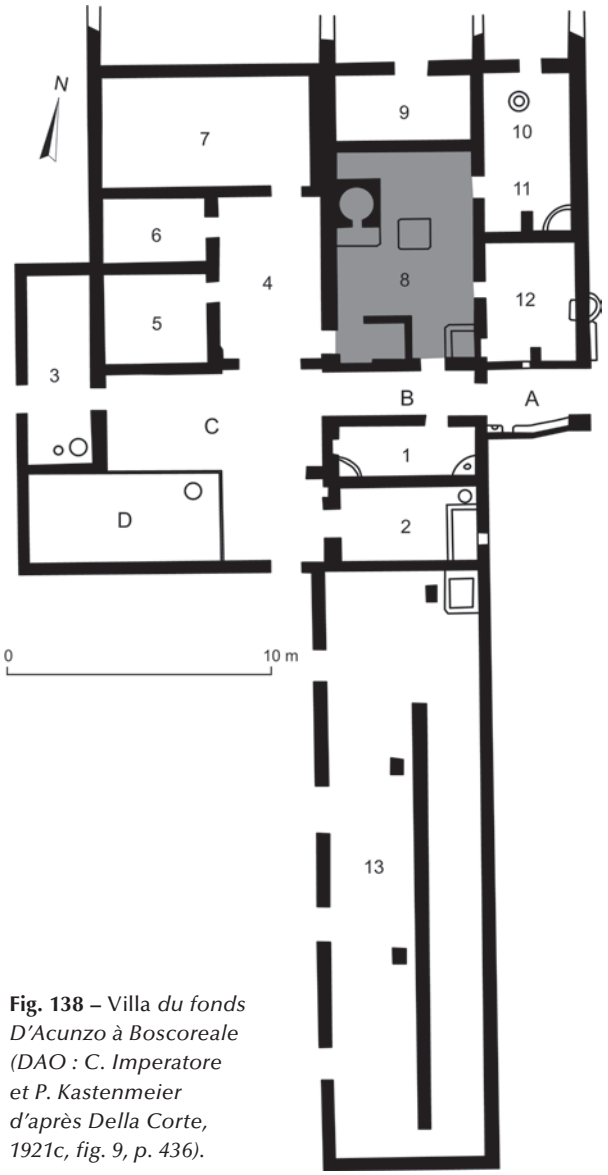

Fig. 138 – Villa *du fonds D'Acunzo à Boscoreale (DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après Della Corte, 1921c, fig. 9, p. 436).*

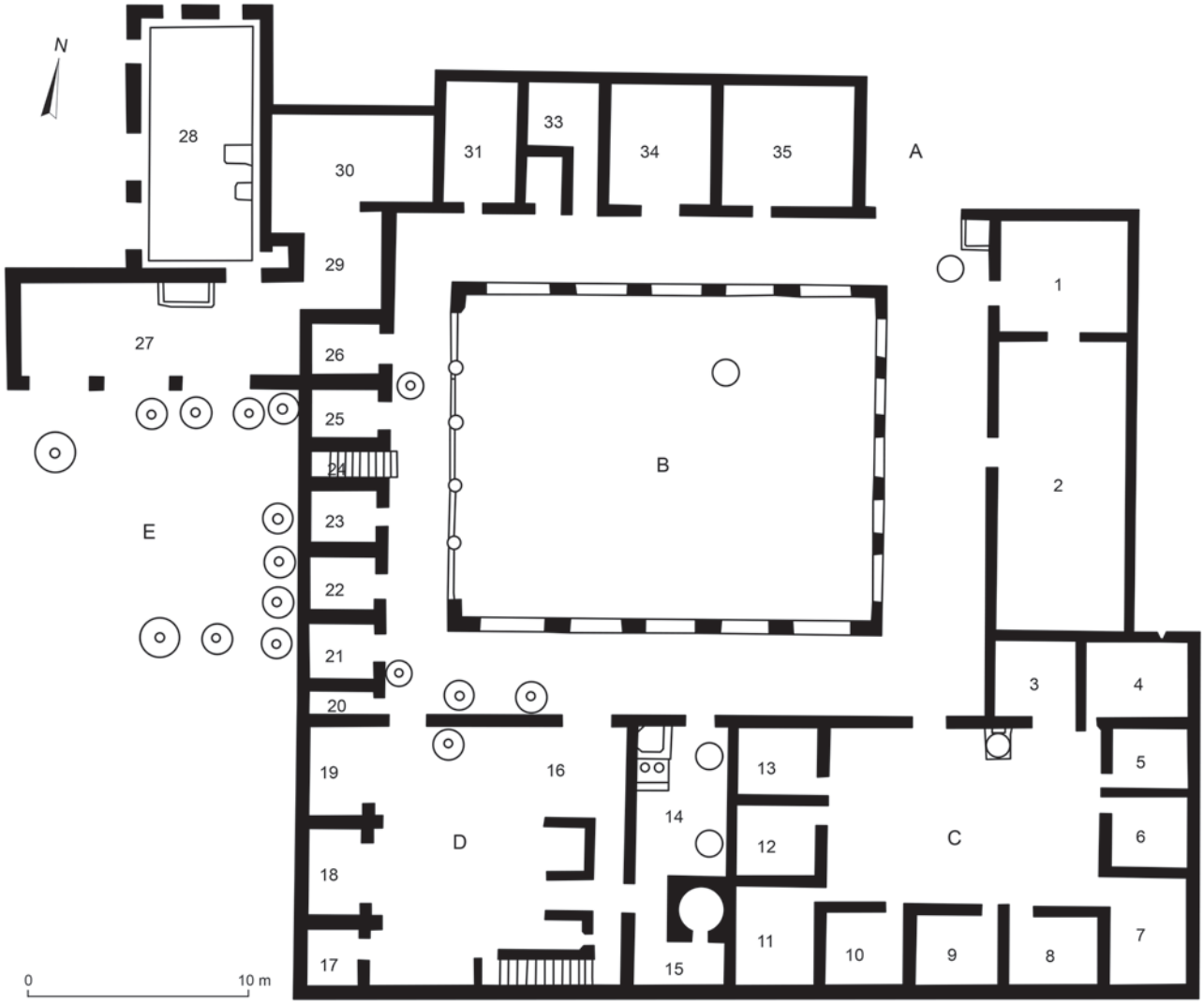

Fig. 139 – Villa *du fonds Marchetti à Santa Maria La Carità, località Messigno*
(DAO : C. Imperatore et P. Kastenmeier d'après Della Corte, 1923b, fig. 3, p. 276).

LE *PISTRINUM DOMESTICUM*

À en juger par les données disponibles, les *villae* présentaient un four maçonné, beaucoup plus fréquemment que les maisons situées en ville. De plus, en général, les fours des *domus* urbaines étaient de dimensions réduites et installés directement sur la table de cuisson (fig. 136). Par ailleurs, dans les cuisines pompéiennes, les grands moulins à sang sont complètement absents. Dans les *villae*, four et meule pouvaient disposer, comme dans le cas de la Pisanella, d'un espace dédié ; dans d'autres cas, ces aménagements se situaient directement dans la cuisine ou dans une pièce limitrophe. Plusieurs exemples peuvent être évoqués, à commencer par une *villa* récemment découverte à Castellammare di Stabia (località Ponte San Benedetto), pourvue d'un four, d'une meule, d'un *praefurnium* et probablement des vestiges d'une table de cuisson (fig. 137) (Di Maio *et al.*, 2011). Dans la *villa* du fonds D'Acunzo (Boscoreale, *via* Settetermini) (fig. 138), le four était construit dans la cuisine (8), dotée de l'habituel foyer à plat, tandis que l'espace de mouture comportait une seule meule et était dans une pièce à part (10/11), faisant également office d'étable pour au moins une chèvre (Della Corte, 1921c). La *villa* du fonds Marchetti à Santa Maria La Carità (località Messigno) (fig. 139), dans le spacieux espace de préparation boulangère (14/15), présentait un four, un moulin à sang et une meule manuelle, tandis que l'aménagement k, dans le coin nord-ouest de la pièce 14, a été décrit comme destiné au nettoyage du grain (Della Corte, 1923b). Le *catillus* et la *meta* de la meule présentaient respectivement les inscriptions CE et CEA (*CIL*, X, 8057, 6 ; Della Corte, 1923b, p. 280 ; Stefani, 2000b, fig. 66). Faute de fouille extensive, la cuisine n'est pas connue.

*
* *

Au terme de cette rapide caractérisation des espaces de préparation culinaire propres aux *villae*, il est possible de dresser une comparaison avec ceux des maisons urbaines (Kastenmeier, 2007, p. 57-67). Les principaux points de convergence tiennent à la présence, dans l'un et l'autre cas, d'autels du culte domestique voués aux Lares, mais surtout au fait que ces espaces sont toujours au cœur d'un quartier de service plus ou moins articulé. Pour le reste, les fonctions prises par les cuisines dans les *domus* urbaines sont fréquemment subdivisées en plusieurs pièces au sein des

Fig. 140 – *Table de cuisson disposant d'un petit four, adossés au mur ouest de la cuisine de la* villa *des Mystères à Pompéi (cliché : P. Kastenmeier, Deutsches Archäologisches Institut).*

villae : les latrines, le *praefurnium*, la mouture et la cuisson du pain disposent d'espaces propres dans les établissements ruraux. Cette articulation architecturale rappelle, plus que les exemples urbains, la disposition des espaces de service dans les grandes *villae* d'*otium*, comme la *villa* de Poppée à Oplontis ou la *villa* San Marco à Stabies. Cependant, par-delà la multiplication des espaces, des différences subsistent entre les *villae rusticae* et les *villae* d'*otium*. Dans ces dernières, toutes les cuisines disposent d'une table de cuisson réalisée de la même façon que dans les *domus* urbaines, mais sont d'une dimension supérieure : dans les *villae* luxueuses, la table à feu peut dépasser 5 m de longueur (Kastenmeier, 2005, p. 149, fig. 1 ; Kastenmeier, 2007, p. 95-96, fig. 77). Dans ce cas, il y avait donc de la place pour des récipients nombreux, de formes diverses, ainsi que pour une accumulation variable de braises, permettant la régulation de la température en fonction du plat à préparer. De plus, il devait y avoir de la place pour l'élaboration de mets nécessitant une préparation préalable à la cuisson, sauf à supposer l'existence de tables en bois, de nattes posées au sol ou autres. De façon évidente, une cuisine comme celle de la *villa* des Mystères, avec sa vaste table à feu à laquelle était associé un petit four, pouvait satisfaire les besoins alimentaires les plus variés, probablement d'un haut niveau qualitatif (fig. 140). Cependant, il n'est pas étonnant de trouver dans cette *villa* suburbaine, vouée non seulement au séjour de ses riches propriétaires mais aussi à la production agricole, un élément typique des *villae rusticae*, soit un grand four à pains (fig. 141).

Dans les établissements ruraux, aucune table à feu dépassant 5 m de longueur, comme celle de la *villa* des Mystères ou des autres *villae* luxueuses du golfe, n'a été découverte. Le lieu de préparation culinaire typique est plutôt constitué par un foyer à plat, de plan rectangulaire, d'environ 1,20 m de largeur pour 1,50 m de longueur et dont la hauteur ne dépasse guère 0,20 m (fig. 131). Ils sont généralement délimités par une série de pierres, tandis que la surface de cuisson ne bénéficie d'aucune préparation (tuiles ou autres éléments), à l'exception de la rubéfaction progressive du sol. Contrairement à ce que l'on observe dans les *domus* urbaines ou dans les *villae* suburbaines, ces foyers sont systématiquement disposés au centre de la pièce,

Fig. 141 – *Grand four à pains dans l'angle sud-est de la cuisine de la* villa *des Mystères à Pompéi (cliché : P. Kastenmeier, Deutsches Archäologisches Institut).*

comme nous l'expose Caton, au IIe s. av. J.-C., lorsqu'il décrit les tâches à assumer quotidiennement par la *vilica* qui administre la *villa* : *focum purum circumuersum* [sic] *cotidie, prius quam cubitum eat, habeat* [83].

En comparaison avec les tables à feu, les foyers à plat permettaient certainement une moins grande variété, tant dans la vaisselle utilisée que dans les plats préparés ou la gestion de la cuisson. Si l'on utilisait des vases et plats de petites dimensions, il fallait cuisiner en position accroupie, somme toute semblable à celle adoptée en recourant aux petits fourneaux transportables de terre cuite ou de fer, courants dans les contextes pompéiens. Il est probable que l'on recourait à ces fourneaux dans les logis dépourvus de pièce vouée à la cuisine ou de table à feu (Kastenmeier, 2007, p. 79-80, fig. 54 p. 73). De toute manière, les foyers à plat des *villae rusticae* n'apparaissent pas adaptés à la préparation de plats élaborés, mais, contrairement aux tables de cuisson maçonnées, facilitent le positionnement de grands récipients utilisés pour cuisiner des plats en grandes quantités mais aussi pour cuire des éléments utilisés dans le cadre de la production agricole.

Une seconde particularité des *villae rusticae* tient à la présence de fours à pains de grandes dimensions, associés à des moulins généralement à sang insérés dans des massifs

83. Caton, *De Agricultura*, 143, 2 : « Tous les jours, avant d'aller au lit, [la *vilica*] tiendra le feu propre en balayant autour ».

maçonnés. Dans certains établissements, une pièce particulière peut avoir été dévolue à ces aménagements qui rappellent alors fortement celles des espaces commerciaux de Pompéi et d'Herculanum (Monteix, 2010a, p. 133-167 ; Monteix *et al.*, 2011 ; Monteix dans ce volume, p. 9-26), au point que les comptes rendus de fouille les décrivent fréquemment comme des *pistrina domestica* [84]. Cette interprétation paraît tomber sous le sens, le moulin à sang semblant trahir la consommation d'une grande quantité de farine, tandis que les dimensions des fours évoquent une production assez importante de pains, au contraire des petits fours des maisons urbaines, ajouts possibles sur les tables à feu des plus grandes d'entre elles (Kastenmeier, 2007, p. 61-62). Dans les établissements ruraux, essentiellement tournés vers la production agricole, ce pain servait certainement d'abord à la consommation propre de la *villa*. Cependant, il devait probablement aussi servir de ration quotidienne aux *servi rustici* ou pour la rétribution de travailleurs temporaires, permettant ainsi de satisfaire des besoins liés à la fréquentation saisonnière de la *villa* [85]. C'est également certainement le sens à donner aux propos de Columelle quand il recommande de construire *furnus* et *pistrinum* en fonction du nombre de *coloni* [86]. Dans les environs du Vésuve, à la fin du Ier s. apr. J.-C., moulins et fours pourraient également renvoyer aux rations et à la rétribution en nature de ceux *qui opus facient*, une fois que le pain a remplacé la *puls* [87].

Malheureusement, les données disponibles sont trop partielles pour permettre toute corrélation représentative et utiliser des faits avérés – comme la présence d'un four et de moulin(s) dans une *villa* – pour produire une hypothèse qui voudrait que ces établissements ruraux aient pu servir de fournisseur, même partiel ou temporaire, pour les autres consommateurs du territoire (sanctuaires, *villae* de luxe, petits centres habités, etc.).

84. Voir par exemple M. Della Corte (1923a, p. 273) qui emploie ce terme pour le fonds Matrone à Santa Maria La Carità (località Messigno). Faute de fouille extensive, il n'est pas possible de déterminer si cet établissement disposait d'une cuisine.

85. Quant aux rations alimentaires en blé et pain des *servi rustici*, voir, pour la période républicaine, Caton, *De Agricultura*, 56 et Foxhall, Forbes, 1982.

86. Columelle, *De Re Rustica*, 1, 6, 21 : « […] *circa villam deinceps haec esse oportebit : furnum et pistrinum quantum futurus numerus colonorum postulauerit*. »

87. L'alimentation servile était constituée de *puls*, de pain d'orge et, particulièrement en Campanie, de millet (Neri, 1985, p. 246).