



HAL
open science

La boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du Ier s. au IVe s. apr. J.-C.: un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale

Stéphane Claude Mauné, Charlotte Carrato, Núria Rovira, Julie Le Fur,
Samuel Longepierre, Claire Leger

► To cite this version:

Stéphane Claude Mauné, Charlotte Carrato, Núria Rovira, Julie Le Fur, Samuel Longepierre, et al.. La boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du Ier s. au IVe s. apr. J.-C.: un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale. Gallia - Archéologie de la France antique, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.165-190. hal-01931781

HAL Id: hal-01931781

<https://hal.science/hal-01931781>

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 boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du I^{er} s. au IV^e s. apr. J.-C.

Un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale

Stéphane MAUNÉ et Charlotte CARRATO

avec la collaboration de Nuria ROVIRA, Julie LE FUR, Samuel LONGEPIERRE et Claire LÉGER

À la mémoire d'Yvan Barat

Mots-clés. *Haut-Empire, Bas-Empire, villa, tour, cuisine, thermes, vaisselle culinaire, moulin à sang, carporestes, faune.*

Résumé. *Cette contribution concerne les vestiges d'un espace culinaire mis au jour à l'intérieur d'un bâtiment interprété comme une tour, située dans l'emprise de la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault). Après une introduction présentant un bref état de la recherche sur les espaces culinaires en Narbonnaise centrale, l'étude commence par une présentation de cet édifice inclus dans un vaste complexe agricole et artisanal organisé autour d'une villa. La chronologie de la tour (I^{er}-IV^e s.) et ses caractéristiques architecturales et fonctionnelles sont ensuite abordées. La pièce culinaire et ses aménagements internes sont présentés en détail, tout comme les mobiliers associés, notamment les carporestes dont l'analyse apporte des éléments décisifs permettant de localiser ici une activité de boulangerie. In fine, on s'interroge sur la place de la consommation de pain en contexte rural en soulignant l'importance de la diffusion des moulins à sang ou hydrauliques, destinés à la production de farine panifiable, entre le I^{er} s. et le III^e s. apr. J.-C.*

Keywords. *Early Empire, Late Antiquity, villa, tower, kitchen, baths, kitchenware, rotary-quern, plant remains, fauna.*

Abstract. *This article gives an account of the remains of a cooking area discovered inside a building interpreted as a tower, situated in the villa of Saint-Bézard (Aspiran). After an overview of the present research on cooking spaces in the central part of Narbonensis, the building is described, inside a vast agricultural and craft establishment organized around a villa. Following is the chronology of the tower (1st c. to 4th c. AD) with its architectural and functional characteristics. The cooking space and devices are analysed in detail as well as the finds, notably the plant remains which bring definite results allowing to situate a bakery area. Finally, the question of the place of bread consumption in rural context is raised, underlining the importance of the spread of rotary-querns or water mills devoted to flour production, between the 1st century and the 3rd century AD.*

Translation: Isabelle FAUDUET

Dans la moyenne vallée de l'Hérault et autour de Béziers (fig. 170), zone qui bénéficie depuis une vingtaine d'années maintenant des apports de nombreuses fouilles programmées ou préventives, il est révélateur d'observer que dans la plupart des établissements ou *villae* fouillés de façon exhaustive, on ne peut formellement localiser les espaces culinaires, pourtant indispensables au fonctionnement de l'habitat ou aux activités de service des lieux d'étape.

Fouillés en 1999-2000 lors des travaux liés à l'A75, les établissements de Soumaltre (Aspiran) et de la Quintarié (Clermont-l'Hérault), installés contre la voie *Cessero-Segodunum*, n'ont pas livré d'indice relatif à la présence d'une cuisine. Pourtant, le premier avait, pendant la première moitié du I^{er} s., une fonction d'auberge déduite du plan particulier du bâtiment et de l'étude

d'un très abondant dépotoir venu combler une fosse-abreuvoir (Thernot *et al.*, 2004). Quant au second, il semble également avoir tiré parti du passage engendré par la voie comme l'indique la découverte d'un petit balnéaire situé contre la voie (Pomarèdes *et al.*, 2005).

L'établissement rural de Montferrier (Tourbes) a également bénéficié, à la fin des années 2000, d'une fouille exhaustive. Occupé entre le début du I^{er} s. apr. J.-C. et la fin du Haut-Empire, il est organisé de façon compacte et malgré le bon état de conservation de ses architectures n'a pas conservé d'aménagement culinaire (Compan *dir.*, 2011). À Pézenas, l'établissement de l'Auribelle-Basse, fouillé entre 2001 et 2004 sur une grande surface, a livré de très importants dépotoirs, qui s'échelonnent du I^{er} s. au milieu du III^e s. apr. J.-C., ainsi

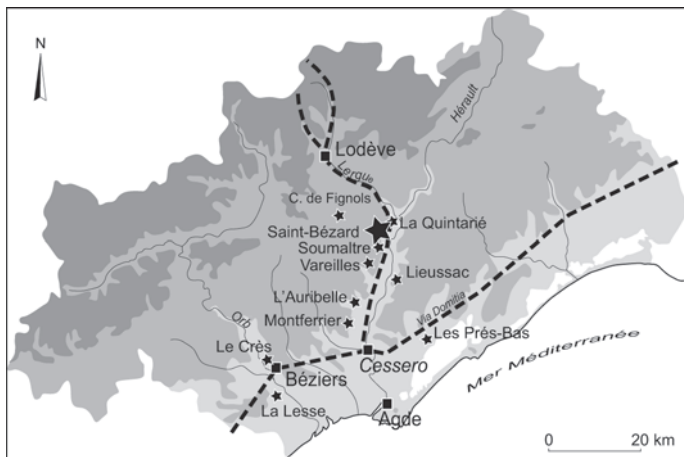


Fig. 170 – Localisation de Saint-Bézard et des établissements et villas cités dans le texte, dans l'actuel département de l'Hérault (fond de carte : I. Bermond, CNRS).

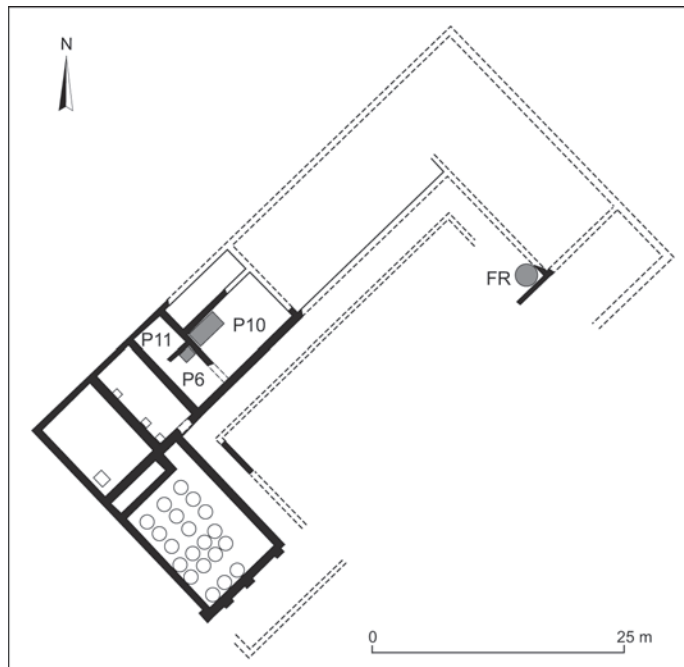


Fig. 171 – Plan de l'établissement de la Combe de Fignols avec localisation des espaces culinaires et du four circulaire (FR). Les foyers sont en gris foncé (d'après Olive, 1989 modifié).

qu'un moulin hydraulique lié à la production de farine : aucune structure de cuisson n'a été mise en évidence, sans doute en raison de l'arasement des vestiges (Mauné *et al.*, 2004 et 2007).

Au nord-ouest de la ville de Béziers, l'établissement du Crès, organisé autour d'une cour à péristyle, n'a pas livré d'espace culinaire malgré le dégagement exhaustif du bâti (Meffre *et al.*, 2000).

Ces études de cas illustrent probablement, chacune à leur manière, l'extrême fragilité des aménagements culinaires antiques qui ne laissent pas de trace dûment identifiable. D'autres exemples permettent cependant de proposer des hypothèses de localisation de ces espaces particuliers.

Dans la villa de Lieussac (Montagnac), la fouille conduite en 1994 a entraîné la mise au jour, au sein d'une pièce où étaient installés contre l'un des murs deux grands blocs calcaires,

d'un volumineux dépotoir du milieu du III^e s. Entre ces deux blocs se trouvait un négatif de tuyau pouvant appartenir à l'évacuation d'un évier ou bien d'un bac à eau. Au sein des rejets céramiques et fauniques constituant le dépotoir, ont été mises au jour deux broches en fer, identifiées par M. Feugère (Mauné, Feugère *et al.*, 2006) et qui doivent être associées à la présence d'une cuisine.

À Vareilles (Paulhan), rien dans la documentation n'autorise à situer avec certitude la cuisine de la villa : tout au plus peut-on proposer de la localiser, sur la seule foi d'une possible association fonctionnelle et pour le II^e s., à l'extrémité de l'aile thermale, dans la grande pièce communiquant avec la salle du *prae-furnium*. La proximité du long bâtiment qui abritait la main-d'œuvre peut également être considérée comme un indice mais celui-ci reste fragile, d'autant plus que ces deux ailes sont séparées par un passage. La présence de trois moulins hydrauliques de grandes tailles qui se sont succédé entre le milieu du I^{er} s. et la fin du II^e s. apr. J.-C. montre, comme à L'Auribelle, l'importance de la farine dans l'alimentation du personnel de la villa. Quoiqu'il en soit, la documentation matérielle reste muette et la fouille n'a révélé aucun aménagement discriminant en raison des perturbations importantes causées par les destructions et spoliations consécutives au démantèlement des bâtiments à la charnière des II^e et III^e s. apr. J.-C. (Mauné, 2003).

Dans l'établissement de la Lesse (Sauvian), un grand foyer bâti encastré dans l'un des murs d'une pièce appartenant au noyau méridional des bâtiments édifiés autour du changement d'ère suggère d'identifier cet espace comme un espace culinaire, mais constitue le seul élément discriminant en faveur de cette interprétation (Pomarède, 2010 et voir l'article de Rascalou *et al.*, *infra*, p. 191-202).

Aux Prés-Bas, à Loupian, dans le bâtiment dévolu au logement du personnel, Chr. Pellecuer propose prudemment d'identifier la pièce 40 de 29 m², équipée d'un foyer d'angle et associée à une resserre (pièce 39) de 18 m², comme un espace ayant pu avoir une vocation culinaire. En fonction dans la seconde moitié du I^{er} s., ces aménagements sont remplacés pendant la période suivante (100-175 apr. J.-C.) par un autre dispositif associant un foyer, une évacuation des eaux usées et un probable évier ou bac, installé dans la pièce 38 (Pellecuer, 2000, p. 103-105).

Le cas le plus explicite reste en définitive celui de l'établissement de la Combe de Fignols à Péret (fig. 171) qui a livré, au sein d'un bâtiment à plan en « U » organisé autour d'une cour à péristyle, deux pièces qui sont interprétées comme constitutives d'une cuisine (Olive, 1989, p. 230). La pièce 6 (18 m²) est équipée dans son angle nord d'une banquette de 0,98 m x 1,24 m x 0,30 m sur laquelle se trouvaient quatre *tegulae* posées à plat. Au sud-est de cet aménagement, des cendres ont été observées à même le sol. Contre cette pièce, la salle 10 a quant à elle livré les fondations d'une deuxième structure bâtie, beaucoup plus importante, incluant dans sa maçonnerie un *dolium* couché longitudinalement, qui d'après l'auteur semble également liée « au travail des cuisines ». Comme dans la pièce 6, cette structure bâtie est équipée d'un plan de travail constitué de quatre tuiles posées à plat. À l'arrière de la pièce 6 se trouve une petite pièce (P11, 14 m²), tantôt interprétée comme une resserre (Olive, 1989, p. 230), tantôt comme une cuisine à part entière (Olive, 1993, p. 4), disposant d'un plan de travail formé de tuiles posées à plat à même le sol.

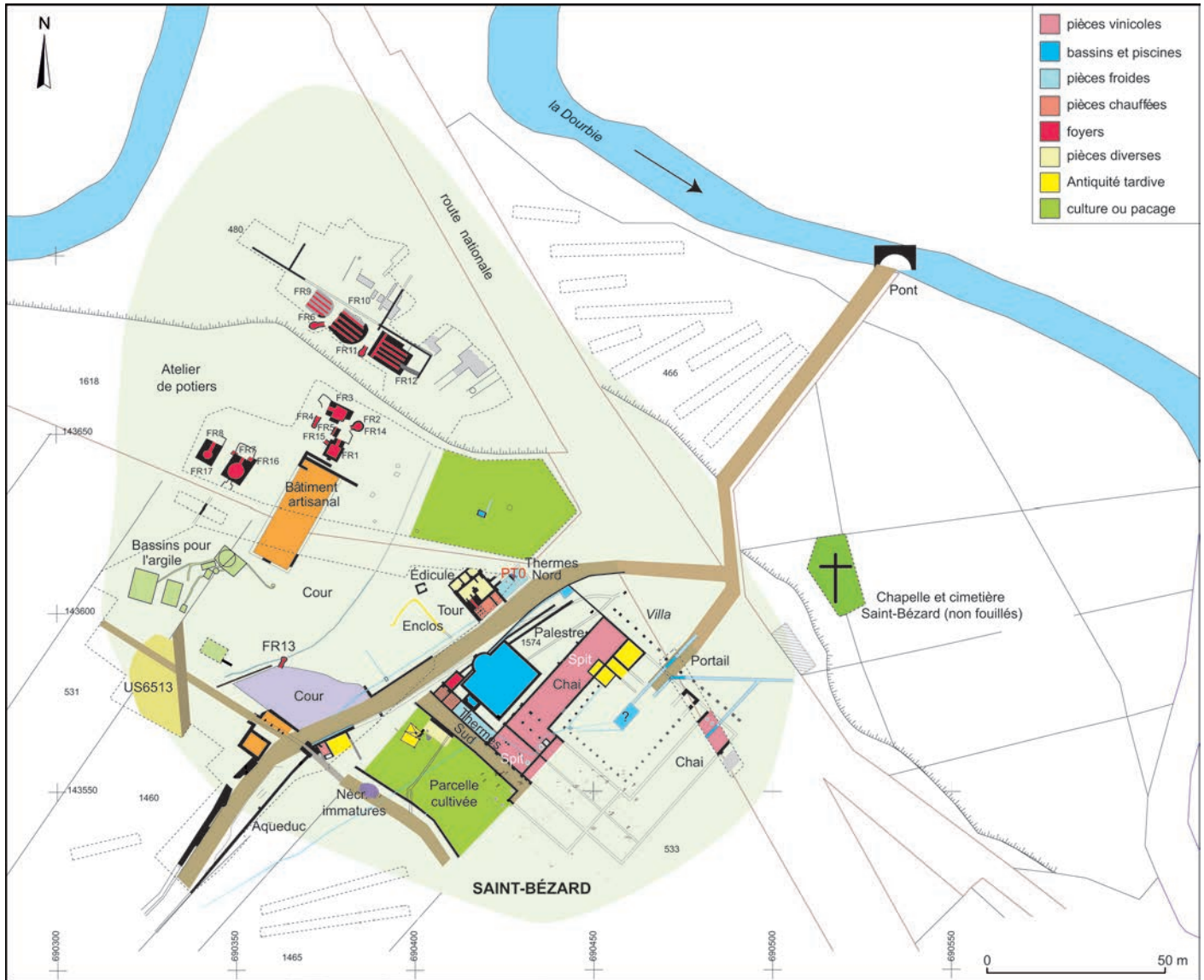


Fig. 172 – Plan général du complexe de Saint-Bézar à Aspiran (Hérault), état 2012
(relevé : G. Marchand, S. Sanz, St. Mauné et Ch. Carrato ; DAO : St. Mauné et Ch. Carrato, CNRS).

La découverte la plus intéressante, faite dans un sondage restreint (83-VII) à une vingtaine de mètres au nord-est du corps principal, concerne une structure de cuisson circulaire de 2 m de diamètre (FR), installée à l'angle de deux murs fermant vraisemblablement l'extrémité de l'aile orientale de l'établissement. Sa présence est mise en relation avec la fonction d'habitation dévolue à cette partie du site. La fondation était constituée de blocs calcaires, de lauzes et d'argile assez grossièrement agencés et recouverts d'un lit de tuiles fragmentées qui devait constituer la sole. La rubéfaction du dispositif, son plan caractéristique et la présence de cendres indiquent qu'il s'agit bien de la partie inférieure d'un four dont on peut supposer qu'il était peut-être destiné à la cuisson du pain. L'existence de pièces présentant des aménagements susceptibles d'avoir appartenu à une cuisine – mais laquelle de ces trois pièces est réellement la cuisine ? – ou bien clairement associés à une fonction culinaire (base de four du sondage 83-VII) interroge sur la contemporanéité réelle de ces aménagements, distants de plus de 25 m.

Les découvertes, faites lors des fouilles programmées à Saint-Bézar en 2008 et 2009, permettent d'apporter à la

problématique des espaces culinaires d'époque romaine en Narbonnaise centrale de nouveaux éléments de réflexion qu'il nous a semblé utile de présenter ici. Après avoir brièvement présenté le contexte de découverte et le bâtiment à l'intérieur duquel ont été mis au jour les éléments constitutifs d'une boulangerie ayant pu également avoir eu une fonction de cuisine (?), nous nous intéresserons aux aménagements de cet espace particulier ainsi qu'aux mobiliers et carporesses livrés par la fouille

LA VILLA DE SAINT-BÉZARD

Le complexe de Saint-Bézar est occupé entre le début du 1^{er} s. et le milieu du 5^e s. apr. J.-C. Il est situé dans la moyenne vallée de l'Hérault, à environ 40 km au nord-est de Béziers et à une vingtaine de kilomètres au sud-est de Lodève, à la frontière supposée des deux cités antiques correspondant à la rivière Dourbie (fig. 172). Il comprend une villa à plan en « U » et un vaste atelier de potiers, et occupe une superficie de plus de 2,5 ha. Les bâtiments et installations sont implantés, à 50 m



Fig. 173 – Vue zénithale de la tour à la fin de la campagne 2009
(cliché : St. Mauné, CNRS).

d'altitude, sur la rive gauche de ce cours d'eau, affluent de l'Hérault qui se trouve à environ 1,7 km au sud-est.

La villa a été découverte dans les années 1950, à la suite de travaux agricoles (Combarous, 1962) et l'atelier adjacent n'a été reconnu qu'à la fin des années 1960 (Albagnac, Rouquette, 1971). Ce dernier a fait l'objet de plusieurs fouilles successives dans les années 1970 et la villa n'a été très partiellement explorée qu'en 1978, lors de l'élargissement de la RN9 qui longe le site au nord-est (Genty, Fiches, 1978). Depuis 2005, une fouille programmée a permis d'explorer de façon exhaustive une surface de 1,8 ha et de mettre au jour une multitude d'aménagements et de constructions divers (Mauné, Bourgaut *et al.*, 2006 ; Mauné, 2010a et b).

La fondation du complexe est datée de la fin du règne d'Auguste (Mauné, Carrato dir., 2012a et b) ; elle se manifeste d'abord par l'installation d'un atelier de potiers au sein duquel vont être produits les matériaux nécessaires – terres cuites architecturales, tuyaux, *dolia*, amphores vinaires – à la construction et au fonctionnement d'une grande unité de production vinicole, dont la capacité de stockage est d'un peu plus de 4 000 hectolitres. Dès cette époque, ces deux pôles sont séparés par une large chaussée aménagée, venant probablement de la voie romaine *Cessero-Luteva-Segodunum*, située à environ 300 m au nord-est, et qui se dirige vers le bassin cuprifère de Cabrières.

Cette première phase est suivie d'une deuxième que l'on situe entre les années 20-40 apr. J.-C. : celle-ci est surtout marquée par la fabrication locale de sigillée de mode C, produite par une quinzaine de potiers, et par la construction du balnéaire méridional.

La troisième phase, datée entre 40 et la fin des années 60, est une période de relative atonie : une partie du grand bâtiment en « U » est reconstruite à la suite de désordres apparus à l'angle extérieur de l'aile occidentale et l'atelier voit sa production se resserrer, après une période de grand dynamisme économique.

Dans les années 70 apr. J.-C. sont édifiés une imposante tour, équipée d'un second balnéaire, ainsi qu'un aqueduc servant principalement à l'alimentation en eau d'une grande *nataatio* de 280 m² située devant la façade des thermes sud. Le long de la façade orientale de la villa en « U » est installée

une galerie destinée à monumentaliser l'accès principal et qui encadre un large portail. Ces aménagements témoignent d'une phase d'investissement importante. La taille de la *nataatio* qui dispose d'une grande abside abritant une fontaine et la position de ce dispositif, « coincé » entre la voie et le chai vinicole, ne laissent de surprendre et interrogent sur le statut et les fonctions du site à partir de l'époque flavienne. Nous avons émis l'hypothèse prudente que la *nataatio* et l'aqueduc pourraient être la manifestation d'un acte d'évergétisme du propriétaire de la villa en faveur de la population rurale environnante (Mauné, 2010b), peut-être selon un processus proche de celui proposé par J. Gascou pour les thermes du *pagus Lucretus* situé en territoire arlésien (Gascou, 2000).

Un bâtiment massif, interprété comme une tour (fig. 173), est installé contre la voie antique empierrée qui traverse le complexe et se trouve bordé au nord et au sud par deux grands espaces interprétés comme des lieux de pacage, en raison notamment de la mise au jour de cuves hydrauliques isolées (Mauné, sous presse). Dans la seconde moitié du I^{er} s., un édicule à vocation culturelle est édifié à quelques mètres à l'ouest.

Se pose en premier lieu la question de la fonction de ce bâtiment : s'agit-il d'une construction seulement destinée à la vie du complexe, pouvant à la fois servir d'habitat pour la main-d'œuvre, avec les commodités découlant de l'association d'un espace culinaire et d'un balnéaire, et/ou de lieu de stockage d'une partie des grains consommés par la population locale ? Avait-il plutôt une fonction de service et d'accueil liée au passage d'une voie secondaire et pouvait-il alors être, pour le propriétaire des lieux, une source de revenus complémentaires ? Ces fonctions distinctes ont-elles pu se succéder dans le temps ? Il est difficile de répondre à ces questions, qui seront discutées plus loin, mais quelle que soit la lecture retenue, il nous semble en tout cas que la morphologie de ce bâtiment marque son rattachement aux constructions domaniales : la tour était destinée à localiser, depuis la grande voie romaine située à proximité immédiate, la villa, selon un processus reconnu ailleurs. Par ailleurs, ce belvédère constituait aussi un point d'observation commode, permettant la surveillance de la plus grande partie du *fundus* qui s'étendait sur plusieurs centaines d'hectares autour des bâtiments domaniaux.

Dans le cas contraire, celui d'un bâtiment indépendant de la villa et n'appartenant donc pas au complexe domanial, quel aurait été l'intérêt de construire ce type d'édifice alors qu'une simple construction de plain-pied aurait suffi ?

LA TOUR

L'EXPLORATION DU BÂTIMENT

Les recherches menées en 2008, 2009 et 2012 entre villa et atelier, précisément au sud-est de la parcelle 1617, ont permis de dégager les vestiges d'un bâti d'emprise restreinte, mais dans un bon état de conservation, qui occupe aujourd'hui l'angle formé par deux chemins vicinaux. Cette construction présente un plan presque complet, à l'exception de son extrémité sud-est, qui se poursuit sous l'emprise du chemin de la Carrière Rampan et qui a vraisemblablement été détruite lors de l'aménagement de cette voie de circulation. Il s'agit d'un bâtiment rectangulaire

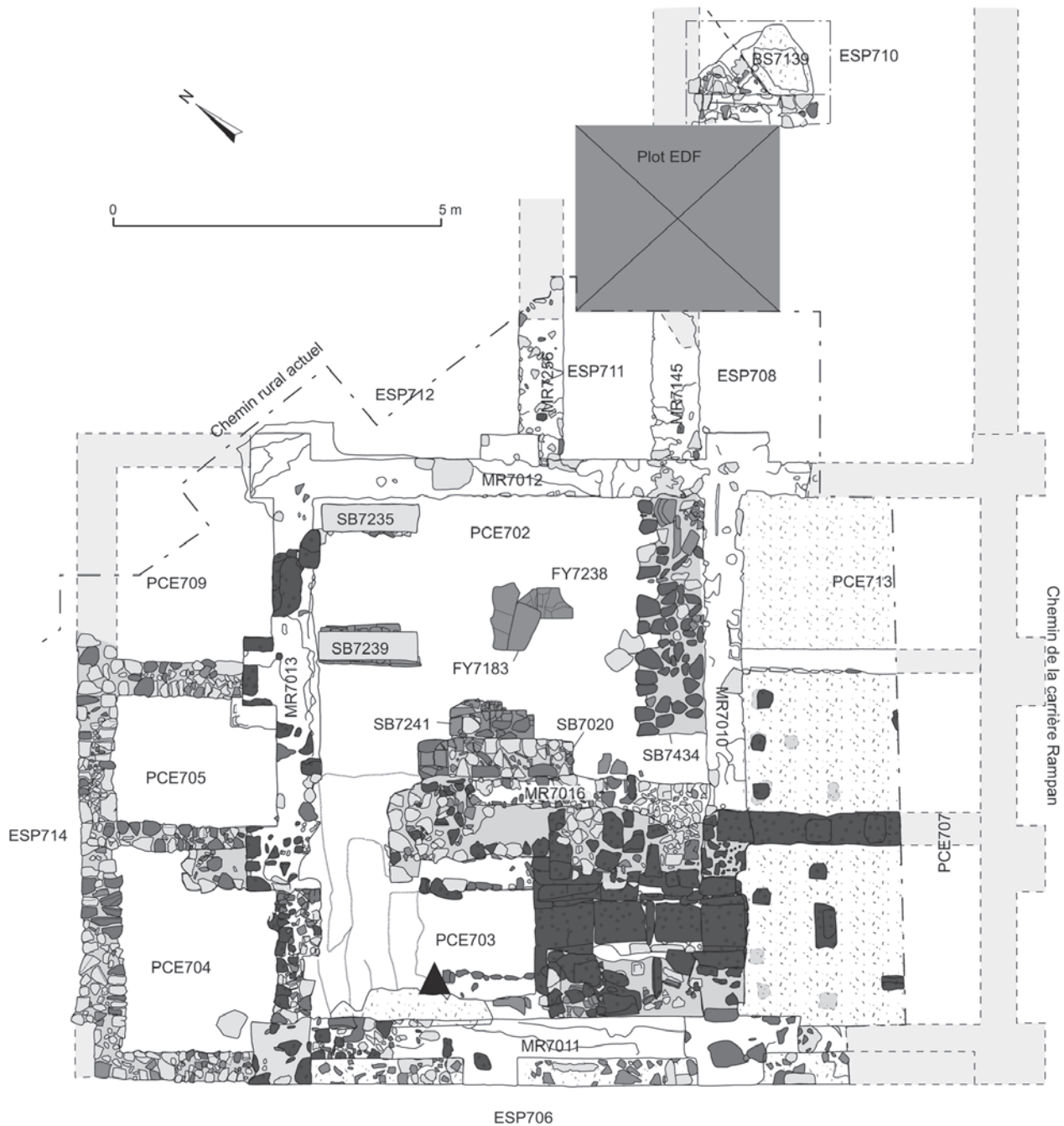


Fig. 174 – Plan général de la tour avec numérotation des pièces et des structures principales mentionnées dans le texte. Le triangle noir indique l'emplacement du dépôt de fondation au bas de l'escalier d'accès au praefurnium (dessin et DAO : P. Delcros et Ch. Carrato, CNRS).

peu étendu auquel s'ajoutent, contre la façade nord-ouest, trois cellules de petites dimensions et, au nord-est, deux autres murs ainsi que l'angle, avec emmarchement, d'un bassin en béton de tuileau affleurant encore à la surface (fig. 174).

Au cours de la première campagne de fouille de l'été 2008, plusieurs sondages avaient été implantés dans le bâtiment afin d'évaluer son état de conservation et de documenter sa stratigraphie interne. Ce premier travail d'évaluation révélait un très bon état de conservation du bâti. Il est rapidement apparu que cette construction avait été installée dans une grande fosse quadrangulaire de 80 cm de profondeur, creusée dans la terrasse naturelle de manière à créer des pièces semi-excavées.

Au terme de ces premières recherches, l'identification d'une unité thermique associée à un espace à vocation culinaire avait pu être proposée, malgré une fouille partielle. La poursuite des recherches dans ce secteur en 2009 a confirmé ces premières hypothèses.

Enfin, durant la campagne de fouille 2012, un petit sondage effectué en limite du chemin vicinal actuel, qui borde au nord le bâtiment, a permis de montrer la présence d'une troisième cellule construite contre la façade nord-ouest. Les traces de cette pièce 709 sont cependant fugaces et uniquement présentes à l'état de fondations, car les élévations des murs ont été détruites par l'aménagement du chemin actuel.



Fig. 175 – Vue générale de la tour depuis l'ouest, en juin 2009 (cliché : St. Mauné, CNRS).

Au terme de ces dernières recherches, le dégagement intégral des structures et la fouille exhaustive du bâtiment permettent de mieux appréhender la forme et la fonction de cet édifice, ainsi que son évolution chronologique (fig. 175).

CARACTÉRISTIQUES ARCHITECTURALES ET FONCTIONNELLES DU BÂTIMENT

Le complexe de Saint-Bézard est déjà occupé depuis plus d'un demi-siècle lorsqu'un bâtiment à contreforts solidement fondé est construit, au plus tôt dans le courant des années 70 apr. J.-C. Les quatre murs porteurs sont bâtis à l'aide de blocs de poudingue, de calcaire coquillier, de tuiles et de blocs de basalte bruts de moyen module (15-20 cm) liés au mortier de chaux.

Cet édifice présente des caractéristiques architecturales spécifiques destinées à limiter les infiltrations liées à la présence d'un paléo-talweg formé par l'écoulement des eaux de la source du Costou dont le tracé suit précisément l'axe nord-sud du bâtiment. Cette source pérenne domine le complexe de Saint-Bézard dont elle est distante de 300 m et la formation, sur le flanc sud-oriental du talweg, de bancs de travertin qui ont été en partie exploités pour la construction des bâtiments antiques montre l'importance de son débit dans l'Antiquité.

Ces aménagements concernent plus particulièrement le mur de façade sud-ouest 7011, doté comme les autres d'une fondation maçonnée de 80 cm de hauteur mais surtout d'un parement externe constitué de béton de tuileau. Pour renforcer l'étanchéité du dispositif et protéger la base du mur et les pièces excavées des infiltrations d'eau, l'espace vide situé entre ce parement externe et la limite de la grande fosse de fondation a été entièrement comblé d'argile pure (fig. 176). Ce même procédé, particulièrement efficace, est également attesté dans la *villa* de la Garanne à Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône) où nous l'avons identifié dans la mise en œuvre de la construction d'une imposante tour située à l'angle du corps principal de la *pars urbana* (Stephenson *et al.* dir., 2011, p. 524). Comme à Saint-Bézard, les concepteurs de la *villa* de la Garanne, établie au pied du versant d'une colline, ont construit ce dispositif contre la façade barrant le sens d'écoulement des eaux.



Fig. 176 – Vue en section du remplissage d'argile contre la fondation du mur 7011 de la tour. Notez à gauche les lambeaux du sol en galet qui recouvrait le niveau de chantier 7099 (cliché : St. Mauné, CNRS).

Le bâtiment, de plan rectangulaire, occupe une surface hors œuvre de 10 m de largeur sur 12,20 m de longueur (fig. 177). Ce dernier chiffre correspond à une longueur restituée, puisque l'extrémité sud-est du bâtiment n'a pas pu être clairement observée. Un sondage mécanique, très rapidement rebouché, effectué sous le chemin goudronné de la carrière Rampan, dans le prolongement du mur 7012, avait révélé la présence d'une semelle de mortier sur un plus de 3 m de longueur, sans que l'on ait pu clairement observer de retour ou de limitation nette. La longueur de 12,20 m proposée ici se base donc sur cette longueur minimale de 3 m.

Outre la présence de contreforts destinés à rigidifier l'élévation du bâtiment et à limiter les effets des poussées latérales causées par d'éventuelles charges disposées dans les étages, la puissance relative des fondations ainsi que l'épaisseur des murs (0,60 m) indiquent, selon nous, l'existence d'une élévation importante.

Les comparaisons faites dans les Gaules et les Germanies¹¹³ ont permis de recenser une trentaine de bâtiments ruraux du même type¹¹⁴, de plan rectangulaire ou carré, qui présentent des caractéristiques proches : des fondations massives (au minimum de 0,60 m) et parfois des contreforts. Ces bâtiments sont installés en position isolée, à proximité immédiate d'autres constructions, ou bien sont intégrées au corps principal de la *villa* ou de l'établissement. Les restitutions proposées de ces édifices suggèrent toujours la présence de plusieurs étages, sur le modèle d'une tour. À titre d'exemples, on pourra se reporter à l'édifice de Köln-Münghersdorf qui compte deux étages et une hauteur avoisinant les 9 m de hauteur (Fremersdorf, 1933) ou bien encore à la tour des Hauts de Clauwiers (Seclin, Nord) (Révillon *et al.*, 1994) équipée d'une douzaine de contreforts.

Le bâtiment de Saint-Bézard présente toutes les caractéristiques propres à ce type de construction et nous proposons de restituer deux étages au minimum, pour une hauteur comprise

113. Cette étude a été menée dans le cadre d'un mémoire de Master 1 (Delcros, 2010). Elle succède à une première série de comparaisons présentée par St. Mauné dans le rapport de fouille de 2008 (Mauné, Durand dir., 2008, p. 23).

114. En France (19 ex.), en Allemagne (8 ex.), au Luxembourg (3 ex.), en Belgique (1 ex.) et au Pays-Bas (1 ex.).

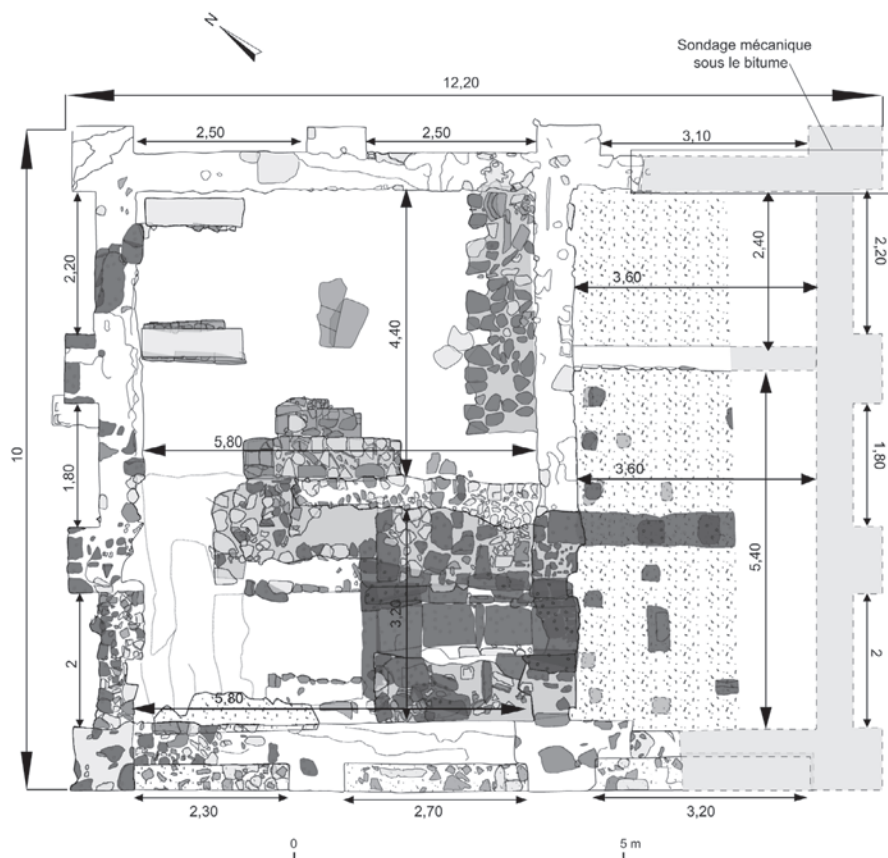


Fig. 177 – Plan général de la tour avec report des longueurs entre les éléments constitutifs et dimensions des pièces en mètres (DAO : Ch. Carrato, CNRS).

entre 11 m et 12 m. Cette proposition rejoint par exemple celle faite par Y. Barat qui estime entre 12 m et 14 m la hauteur de la tour de la villa de Richebourg dans les Yvelines (Barat, 1999, p. 135 et p. 150).

L'expertise menée par J.-Cl. Roux, lors de la fouille des niveaux de comblements de l'édifice, a révélé la présence de portions de murs d'adobes volontairement basculés lors de son abandon, qui témoignent de l'existence d'une élévation en terre crue. L'étude de ces éléments révèle notamment qu'ils présentaient à l'origine une épaisseur de 0,80 m, soit 0,20 m de plus que l'épaisseur simple du mur. Ces observations permettent ainsi de supposer que l'usage de ce matériau ne se limitait pas aux seules élévations des murs, mais concernait aussi les contre-forts. En 2009, de nouveaux indices de l'emploi de terre à bâtir sont apparus dans la tour (escalier interne et enduit couvrant les parements internes des murs de la cuisine). L'utilisation de la terre dans l'élévation des murs du grand chai vinicole a également pu être mise en évidence. Ces observations, corroborées par des analyses micromorphologiques réalisées par C. Cammas, montrent un usage généralisé de la terre crue dans une grande partie des bâtiments présents sur le site de Saint-Bézard, et son emploi dans le gros œuvre mais aussi dans les finitions.

Le travail de restitution volumétrique de la tour, mené dans le cadre d'un mémoire de Master 2 d'archéologie (Delcros, 2012), a permis de pousser la réflexion plus loin et de faire un certain nombre de propositions argumentées concernant les

élévations, les planchers, ainsi que la charpente et le toit. Cette recherche, qui a débouché sur des propositions de restitution en 3D, fera l'objet d'une publication spécifique.

QUELLE(S) FONCTION(S) ?

Un autre aspect de la réflexion menée sur ce bâtiment concerne ses fonctions. Si nous savons que les pièces semi-excavées abritaient d'une part un petit ensemble thermal et d'autre part un espace à vocation culinaire, sur lequel nous reviendrons en détail, se pose en revanche la question de l'utilisation des étages supérieurs.

Sur ce point, un texte de Pline le Jeune concernant sa villa des Laurentes (*Correspondance*, II, 17) fournit un témoignage intéressant, soulignant que les étages des tours pouvaient abriter des pièces à vivre ou encore des greniers, la superposition des deux n'étant d'ailleurs pas incompatible : « D'un côté s'élève une tour, au bas de laquelle sont deux cabinets, deux autres au-dessus, et une terrasse où l'on peut manger, et dont la vue se promène au loin, et fort agréablement, tantôt sur la mer ou sur le rivage, tantôt sur les maisons de plaisance des environs. De l'autre côté est une autre tour : on y trouve une chambre percée au levant et au couchant ; derrière est un garde-meuble fort spacieux, et puis un grenier ; au-dessous de ce grenier est une salle à manger, où le bruit de la mer

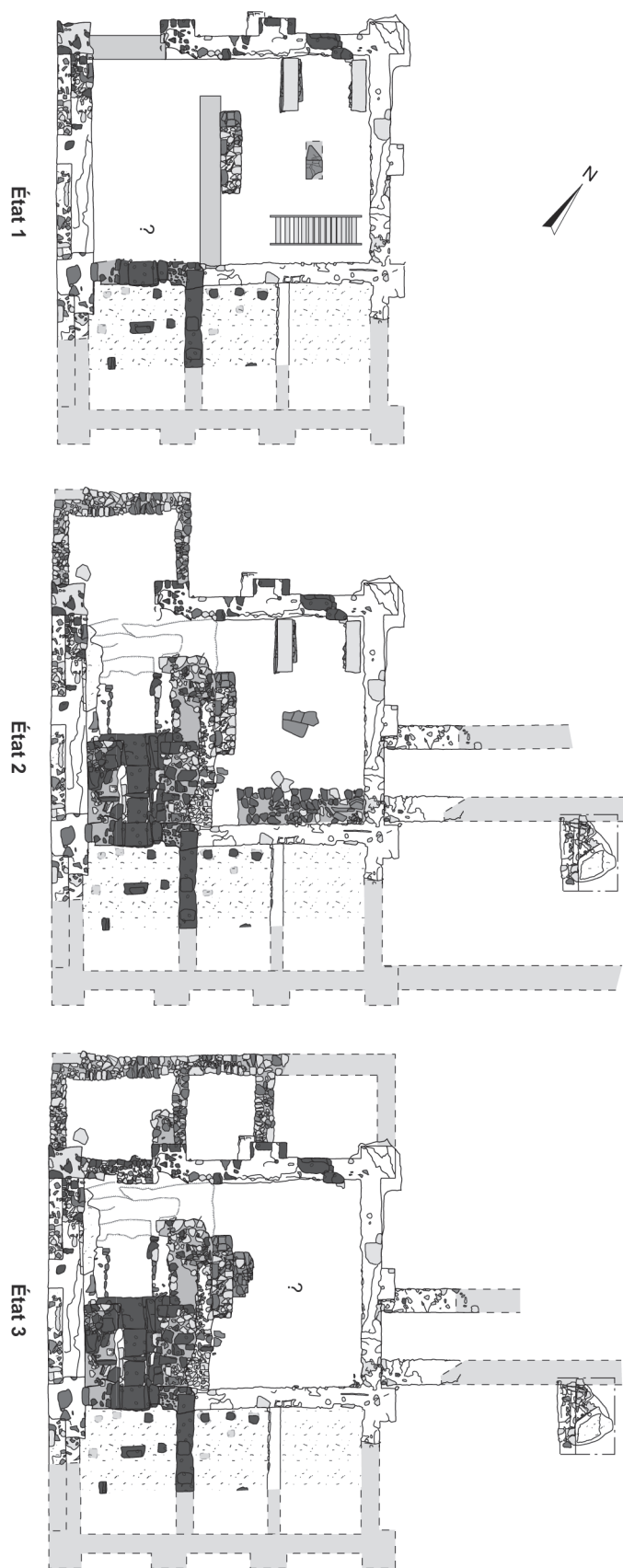


Fig. 178 – Plan phasé de la tour et de ses aménagements intérieurs (dessin et DAO : P. Delcros, Ch. Carrato et St. Mauné, CNRS).

agitée vient de si loin qu'on ne l'entend presque plus quand il y arrive : cette salle donne sur le jardin et sur l'allée qui règne tout autour. »

Plusieurs possibilités nous semblent donc être envisageables, selon que l'on estime être en présence d'un bâtiment à vocation utilitaire (logement de la main-d'œuvre, réserve de grains) ou bien tourné vers des activités de service (accueil des voyageurs). Dans la première hypothèse, l'espace disponible serait utilisé de façon intensive (découpage en cellules internes) alors que, dans la seconde, il accueillerait une pièce commune pour les repas (premier niveau) et des chambres (second niveau).

L'utilisation des étages comme pièces à vivre en association avec l'espace culinaire du sous-sol peut être envisagé ici, en particulier pour la population du domaine. L'ensemble ainsi constitué, très fonctionnel, comprendrait à la fois un espace culinaire, un balnéaire destiné à l'hygiène et des logements. Si l'on retient l'hypothèse basse de deux niveaux situés au-dessus des pièces semi-excavées, l'espace disponible serait d'environ 160 m², ce qui est relativement important et permettrait le logement de trente à quarante personnes. Il va sans dire que cette possibilité est étroitement liée à la question du statut servile de cette population qui, faute de témoignages matériels directs, ne peut être abordée ici.

L'installation d'un grenier dans l'étage supérieur (deuxième ou troisième étage) de la tour de Saint-Bézard est elle aussi plausible et constitue une autre possibilité. On peut aussi estimer que le stockage de grains se faisait dans la totalité des espaces superposés situés au-dessus des pièces inférieures. La présence d'un espace culinaire au niveau inférieur, dans lequel on localise une unité de production de pain, pourrait justifier le stockage massif de grains dans le même édifice.

Comme le souligne Vitruve (*De architectura*, VI, 4, 58-59), le stockage des céréales dans des espaces surélevés permet de bénéficier de l'aération et de limiter ainsi les risques d'échauffement. Columelle évoque de son côté le stockage des céréales au-dessus des celliers à huile ou à vin et signale aussi le recours aux greniers élevés au-dessus du sol (*De l'agriculture*, I, 6, 9-20). Au Bas-Empire, Palladius précise que le grenier doit se trouver dans la partie supérieure du bâtiment, et qu'il doit être froid, sec, aéré, à l'abri de toute humidité et loin du fumier et des étables (*Traité d'agriculture*, VI, 19). La présence d'un grenier dans un bâtiment abritant un balnéaire disposant de pièces chauffées pourrait constituer un dispositif de conservation efficace puisque le dégagement de gaz carbonique issu du système d'hypocauste favoriserait la préservation des grains en limitant la germination (Matterne *et al.*, 1998, p. 117). On pourrait aussi ajouter que cet apport de gaz pouvait aussi empêcher le développement des moisissures et surtout des insectes parasites. Il va sans dire qu'un tel dispositif suppose la présence de conduits internes destinés à orienter l'évacuation des fumées et des gaz de combustion.

Cependant, il faut souligner que la présence de foyers situés dans la partie inférieure de l'édifice aurait fait peser un risque d'incendie sur ces réserves frumentaires : Vitruve comme d'ailleurs les agronomes n'évoquent pas le stockage au-dessus de sources de chaleur, mais seulement leur position haute.

Si l'on considère que chaque mètre carré de plancher pouvait servir au stockage de grains en vrac sur une hauteur de 30 cm (soit 3 hect./m²), un étage, d'une surface utile de 80 m², pouvait

accueillir en moyenne 240 hectolitres de céréales pour un poids total d'un peu plus de 19 tonnes¹¹⁵, ce qui représente tout de même une charge considérable. Cette quantité de céréales est très importante puisqu'elle pouvait assurer la subsistance annuelle de 60 à 80 personnes, si l'on retient que la consommation individuelle était d'environ 36 à 48 *modii* par an (André, 1961, p. 71-73 ; Tchernia, 2011, p. 279), soit 3 à 4 hect./an. Même si ce chiffre ne constitue qu'une estimation, il est intéressant car il permet de réfléchir sur les capacités de stockage d'un tel édifice et sur le nombre de personnes pouvant potentiellement résider au sein de l'établissement.

L'ensemble de ces remarques invitent donc à identifier le bâtiment rectangulaire mis au jour sur le site de Saint-Bézard comme une tour dont les fonctions – mises à part celles identifiées dans la partie excavée – sont difficiles à déterminer. S'agit-il d'une tour-grenier ou bien d'un bâtiment d'habitation ? A-t-il pu avoir ces deux fonctions en même temps ? Ont-elles pu se succéder dans le temps ? La fonction d'habitat doit-elle être associée au logement de la main-d'œuvre ou bien à l'accueil éventuel de voyageurs ? Aucun élément ne permet de choisir entre les différentes interprétations et, à ce stade de la réflexion, il nous semble plus prudent de désigner cet édifice sous le seul nom de tour.

PHASAGE ET SYNTHÈSE CHRONOLOGIQUE DU BÂTIMENT

Avant d'aborder la description détaillée de l'espace culinaire et de ses aménagements, il faut rappeler les principales caractéristiques des différents états de construction/occupation mis en évidence dans cette tour (fig. 178).

La construction de l'édifice est datée de l'époque flavienne, plus précisément des années 60-70 apr. J.-C. Cette chronologie a été déduite du *terminus post quem* d'un petit lot de mobilier céramique homogène trouvé contre la fondation du mur nord-est 7012. Ce lot de mobilier provenant des couches 7425 et 7426 comprend un peu de céramique commune, une quinzaine de fragments d'amphores gauloises indéterminées, et de la sigillée sud-gauloise : un bord et un fragment de Drag. 37a, deux bords de coupelle Drag. 27c, les bords de quatre coupelles Drag. 35 et un profil complet d'assiette Drag. 35 qui donnent un solide *terminus post quem*¹¹⁶.

À l'époque flavienne, la tour est une construction rectangulaire isolée dont la surface au sol est de 80 m² dans l'œuvre (8 m x 10 m). Du point de vue pratique l'intérieur du bâtiment est divisé, dès l'origine et dans la partie inférieure fouillée, en deux blocs fonctionnels indépendants. Au nord-est, la pièce 702, de 25,5 m² de superficie, est identifiée comme une pièce à vocation culinaire en raison de l'accumulation de niveaux cendres et de la présence d'un foyer (FY7238) et d'un premier four.

115. Une estimation du même type avait déjà été réalisée pour la *villa* de Vareilles et se basait sur une densité du blé au mètre cube d'environ 800 kg (Mauné, Paillet, 2003).

116. Pour les sigillées sud-gauloises, nous renvoyons à Genin 2007 ; pour toutes les autres catégories céramiques et les amphores, voir M. Py (dir., 1993) dont nous utilisons les nomenclatures et codes.



Fig. 179 – Vue axiale du *praefurnium* depuis l'entrée ouest de la PCE703 (cliché : St. Mauné, CNRS).

Les parties sud-ouest et sud-est du bâtiment sont occupées, dès le premier état, par un petit balnéaire à itinéraire rétrograde qui compte dans son état initial au moins un *praefurnium* (703) et sa pièce d'accès, un *caldarium* et un *tepidarium* (707) associés à un *frigidarium/apodyterium* (713). Ces pièces sont conservées dans leur état initial puisqu'elles n'ont subi aucun remaniement postérieur. Concernant le *praefurnium* et sa pièce d'accès, on ne connaît que l'état le plus récent daté du II^e s. apr. J.-C. En effet, le premier état de cette pièce et de ses aménagements est impossible à restituer, tant les modifications postérieures ont été importantes. Tout au plus peut-on observer que le *praefurnium* initial était positionné dans l'axe de celui du second état et qu'il avait sans doute une taille beaucoup moins importante. L'association fonctionnelle d'un *praefurnium* de thermes et d'un espace à vocation culinaire est bien connue dans le monde romain et en particulier en Gaule Narbonnaise (Bouet, 2003a, p. 249-250).

À l'ouest de la tour et contre le mur 7011 est localisé un espace ouvert (706). Sa surface est occupée et limitée par un épais niveau induré (7099), constitué de fragments d'adobes issus des travaux de construction de l'édifice, qui se développe sur une surface de 5 m de largeur sur 15 m de longueur et recouvre la tranchée de fondation 7131 du mur 7011. Très abîmé par les travaux agricoles, le sommet de cette unité stratigraphique conservait par endroit des concentrations de galets alluviaux (fig. 176). Il est probable que cette « calade » constituait le niveau de circulation de l'espace 706. C'est dans cet espace ouvert de 75 m² et probablement accessible par un accès aménagé dans le mur de clôture de la voie empierrée que nous localisons les équipements liés à la mouture des céréales, en lien avec la fonction de boulangerie de la pièce 702. En effet, les deux éléments de moulins rotatifs à sang, trouvés dans le comblement supérieur de la pièce d'accès du *praefurnium*, ont été basculés depuis ce secteur, sans doute parce qu'ils gênaient le passage et encombraient l'espace (voir l'étude de S. Longepierre, *infra*, p. 185-187). L'un devait être en place et l'autre, hors d'usage, était peut-être stocké dans un coin. Peut-être qu'un auvent appuyé contre la tour protégeait l'espace de mouture des intempéries, mais nous n'en avons retrouvé aucune trace. Il en va de même du petit *podium* bâti sur lequel devait se trouver le moulin.

Le deuxième état de construction/occupation de la tour est marqué par une série de travaux à l'intérieur de l'édifice. La mise en place de cette deuxième phase est datée après le début du

II^e s. Les travaux ont d'abord concerné le mur d'adobe séparant la cuisine et le *praefurnium* qui est remplacé par un robuste mur maçonné 7016, dont la tranchée d'installation a entamé les niveaux antérieurs de fonctionnement de la cuisine. Du point de vue fonctionnel, les deux grandes unités (espace culinaire et thermes) conservent leur implantation et leur activité d'origine, même si l'on constate de nouveaux aménagements.

Les changements les plus notables du deuxième état interviennent surtout dans la partie thermale. Dans la pièce d'accès au *praefurnium*, après l'excavation du sol pour l'aménagement d'un escalier creusé dans le substrat et la mise en place de murets de soutènement latéraux, le foyer, déjà présent dans le premier état, est rallongé de plus de trois fois sa longueur par des blocs monolithes de très grandes dimensions, tandis que ses massifs latéraux sont entièrement reconstruits (fig. 179). De telles modifications peuvent être mises en relation avec l'agrandissement du balnéaire côté est, mais également avec l'installation probable d'une chaudière reposant sur le massif latéral gauche du *praefurnium*, qui permettait d'alimenter en eau chaude les bains et l'espace à vocation culinaire. À l'extérieur du bâtiment initial, dans l'angle ouest, une petite pièce (704) limitée par des murs liés à la terre est aménagée. Elle servait à protéger le nouvel accès au *praefurnium* qui se faisait par le mur de façade nord-ouest. Relevons l'importance et la difficulté de ces travaux, effectués en sous-œuvre dans un bâtiment déjà en élévation.

Ces travaux sont d'ailleurs marqués par la mise en place du dépôt intentionnel, au pied de l'escalier taillé dans le substrat et dans un recoin formé par l'extrémité du mur de soutènement, d'une coupe Drag. 37b en sigillée sud-gauloise. L'extrémité orientale du balnéaire fait également l'objet d'importants travaux d'agrandissement. Les vestiges de ces aménagements ont été fortement perturbés par la construction d'un pylône électrique et par la pâte d'oie formée par la réunion des deux chemins vicinaux encadrant la tour au nord et à l'est, mais l'on parvient tout de même à identifier une pièce (708/710) de plan rectangulaire. Celle-ci a livré les vestiges d'un bassin hydraulique (7139), dont seuls l'angle ouest et l'embranchement sont conservés. Cet élément suggère d'interpréter la pièce 708/709 comme un *frigidarium* équipée d'une *piscina*, probablement plus importante que le simple baquet amovible qui devait être installé à l'époque flavienne dans la pièce 713. Si l'on considère logiquement que le mur oriental de cette pièce froide s'alignait sur celui de la tour, il faudrait donner à cette dernière une surface utile d'au moins 26 m².

Dans la pièce 702, un remblai d'assainissement (7177) forme un nouveau niveau de circulation. Le long du mur 7010 qui sépare les thermes de la pièce culinaire, une structure quadrangulaire massive (7434), édifiée avec des gros blocs, est installée. Nous reviendrons plus loin sur la description détaillée et les différentes hypothèses formulées pour son interprétation. Un foyer (7183), constitué de fragments de tuiles, est également aménagé au centre de la pièce, pratiquement au même emplacement que celui qui était utilisé lors du premier état.

La fin de cette phase est datée par le mobilier le plus récent issu des niveaux de fonctionnement de la cuisine (US7166). Celui-ci était daté entre la fin du III^e s. et la première moitié du IV^e s., et cette fourchette chronologique a été corroboré en 2012 par les résultats de la datation archéomagnétique du *praefur-*

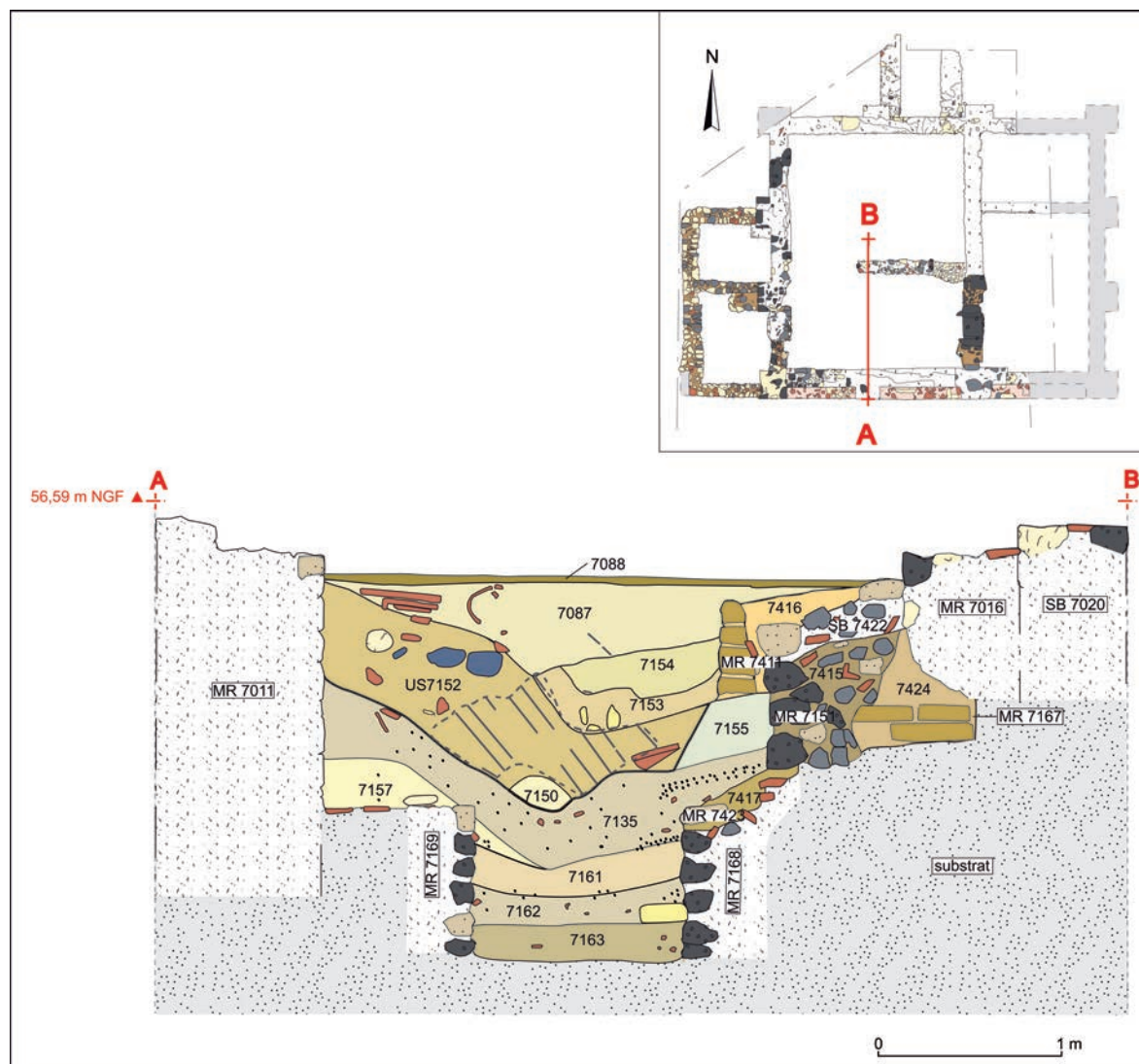


Fig. 180 – Coupe de la pièce du *prae-furnium* (PCE703). La ligne épaisse marque la limite entre les niveaux de fonctionnement et les remblais d'abandon (dessin et DAO : P. Delcros et Ch. Carrato, CNRS).

nium réalisée par Ph. Lanos et Ph. Dufresne (Lanos, Dufresne, 2012).

Le troisième état est marqué par l'abandon du balnéaire, dont nous avons déjà précisé la datation, et par l'occupation, qui sera probablement d'assez courte durée, des cellules latérales 704, 705 et 709, installées contre le mur ouest de la tour.

La construction d'un mur entre la première cellule 704 de la façade ouest et la pièce du *prae-furnium* entraîne l'obstruction définitive de l'accès à ce dernier. La fouille n'a pas permis d'observer de niveaux de cendres postérieurs à cet épisode. Si le balnéaire ne semble plus être utilisé, on sait que la pièce d'accès au *prae-furnium* n'est pas définitivement abandonnée. En effet, un mur en adobes (7411) est construit contre la face ouest de l'escalier 7422/7423 (fig. 180). Dans la pièce 702, une nouvelle plaque-foyer (724) est aménagée contre la table de travail 7020 et sur le dernier niveau de circulation de l'état 2.

Contre la façade ouest de la tour sont édifiées deux pièces (705 et 709) de petites dimensions, dont les murs sont constitués de blocs de nature hétérogène (basalte, calcaire, galets, fragments de tuile) liés à la terre, et qui prolongent sur un même axe la pièce 704. Elles couvrent des surfaces comprises entre

5 m² et 6 m². Les niveaux d'occupation de ces constructions sont caractérisés par des restes domestiques et par un faciès céramique et faunique qui semblent caractéristiques de pièces à vivre, mais on note l'absence de foyer. La question de la fonction de ces pièces reste posée ; peut-être s'agit-il de modestes logements destinés à la main-d'œuvre du domaine ?

Les niveaux archéologiques datés de cette période attestent, d'une part, d'occupations éparées et, d'autre part, de la récupération des matériaux de construction. On date ces perturbations finales de la première moitié du IV^e s. apr. J.-C. Les dernières traces d'occupation sont principalement caractérisées par des fosses et par des tranchées de spoliation (notamment TR7171). Dans la cuisine, deux creusements tardifs, dont nous ignorons la fonction, sont installés dans les remblais d'abandon. Dans la cour, la base d'un enclos à trois branches a été dégagée. Néanmoins, cette dernière période reste surtout marquée par la récupération de matériaux de construction et la destruction progressive des élévations de la tour. Les zones les plus touchées par cette activité sont les pièces thermales, principalement la pièce du *prae-furnium* qui concentre des blocs de grandes dimensions. Plus tard, le bâtiment sert de zone de rejet ; on y bascule

de grands fragments de moulins à sang provenant de la cour 706 où ils étaient installés, puis il est volontairement démolí comme l'atteste la présence d'une portion de mur en adobes, basculé, dans la pièce d'accès au *praefurnium*. La ruine du bâtiment semble finalement consommée au plus tard vers le milieu du IV^e s., alors que l'occupation de la *villa* reste vivace (Duperron, Mauné dir., à paraître).

UN ESPACE CULINAIRE

C'est donc au sein de l'édifice précédemment décrit qu'il faut replacer la découverte d'un espace spécialisé, qui, nous allons le montrer, était essentiellement destiné à la production de pain. Les traces d'occupation qui se rattachent à cette pièce sont essentiellement datées des deux premières phases et s'étendent donc des années 60 apr. J.-C. jusqu'au début du IV^e s. apr. J.-C.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La pièce 702 occupe une surface rectangulaire de 25,5 m² (4,4 m x 5,8 m), limitée par quatre murs maçonnés. Les trois murs nord-ouest, nord-est et sud-est, respectivement nommés M7013, 7012 et 7010, et datés de l'état initial du bâtiment, présentent une mise en œuvre soignée et sont conservés sur sept assises (2 assises de fondation et 5 assises d'élévation) d'une hauteur maximale de 0,85 m. Les parements internes des élévations sont recouverts d'un enduit de terre crue. Le quatrième mur (7167), qui limite au sud-ouest cet espace, correspond dans son premier état à un mur en adobes, dont la fondation a été observée

sous le mur maçonné qui le remplace dans un second temps. Le mur 7016, construit durant l'état 2, est installé en tranchée étroite dans le mur 7167 et les remblais associés de l'état 1. Il présente un aspect peu soigné caractérisé par des assises irrégulières et l'emploi de matériaux de tailles hétérogènes, principalement des blocs de basalte bruts, de poudingue et des fragments de tuiles de tailles diverses, liés par un mortier de chaux gris. Notons que le mur 7167/7016, qui assure la séparation de la pièce avec la pièce d'accès du *praefurnium*, est interrompu à son extrémité ouest, de manière à ménager un passage d'environ 1,50 m entre ces deux pièces. Des niveaux de chaux indurée et de mortier blanc (7193-7187 et 7191), séparés par une couche damée argileuse brune (7231), ont été identifiés comme les sols successifs du chantier de construction et recouvrent entièrement la pièce (fig. 181).

UNE PREMIÈRE PHASE DE FONCTIONNEMENT

La première phase de fonctionnement, que l'on date de l'époque flavienne et du début du II^e s. apr. J.-C., est marquée par la présence d'un niveau de terre battue jaune-ocre sablo-limoneux (SL7189), nettement induré, présentant une épaisseur régulière de 15 cm environ, où s'observe la présence de tessons isolés posés à plat, de cailloutis, de poches de cendres et de charbons de bois. Ce niveau lité correspond vraisemblablement à une accumulation progressive de rejets domestiques et artisanaux, associés à des recharges de sédiment destinées à niveler le sol, en lien avec la première occupation de la pièce. Il est associé à l'US7199 qui occupe l'angle nord de la pièce et a livré des carpostes et, notamment, quatre fragments de pain (voir l'étude de N. Rovira, *infra*, p. 187-189). Cette couche cendreuse résultant

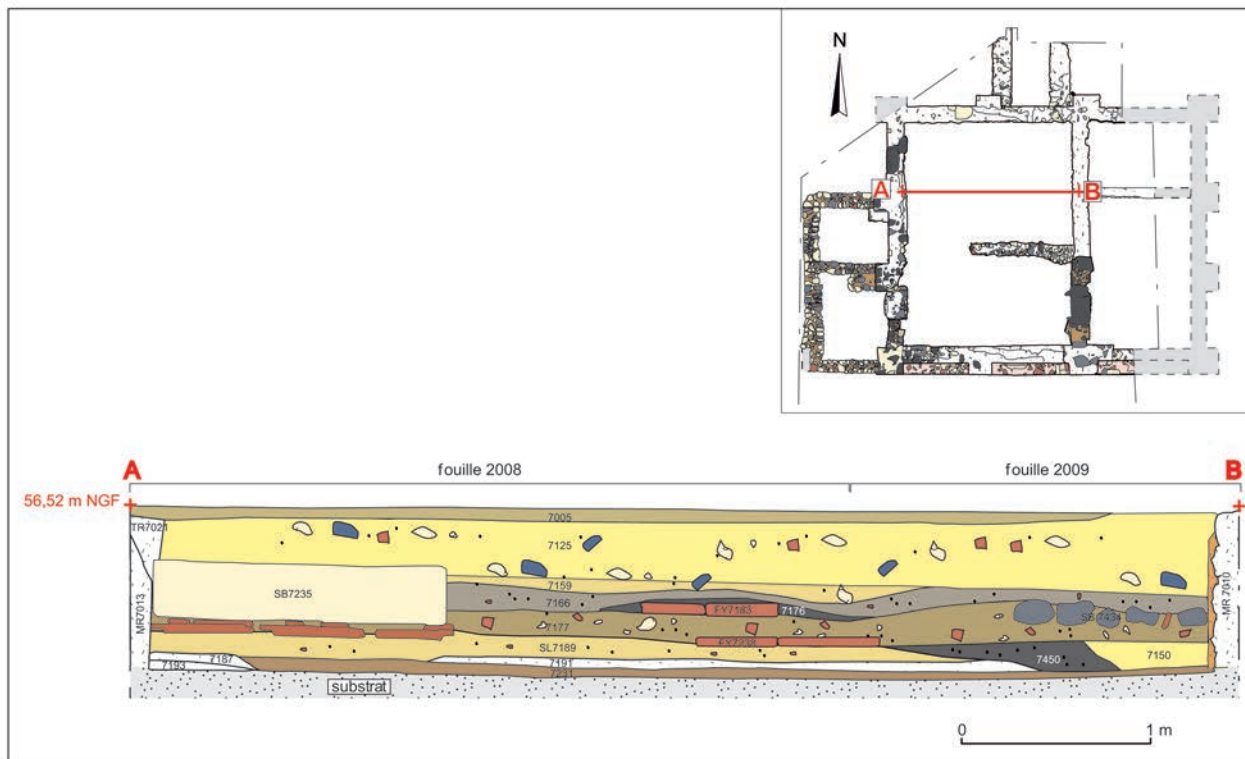


Fig. 181 – Coupe de la pièce 702. Le foyer 7238 a été positionné pour pouvoir observer sa position stratigraphique, mais il est en réalité en retrait (dessin et DAO : P. Delcros et Ch. Carrato, CNRS).

du fonctionnement d'un foyer présentait une épaisseur de 10 cm à 15 cm, mais a été en grande partie spoliée lors de l'installation du second four. L'existence d'un premier four, d'époque flavienne, a été déduite de la présence, dans le mur 7013, d'un bloc monolithe en tuf volcanique réfractaire¹¹⁷, de grandes dimensions (0,70 m x 1,30 m), se trouvant à une hauteur de 50 cm par rapport à la base de SL7189. Le parement interne de ce bloc présente une surface légèrement délitée, caractéristique d'une roche qui a subi l'action prolongée et intense de la chaleur. La longueur du bloc de tuf volcanique est inférieure de 20 cm à l'espacement observé entre les deux piédroits du four de la seconde phase. Cette observation indique que la structure de cuisson originelle était donc moins large, mais ses dimensions précises sont difficiles à déterminer. En effet, les traces de cette première unité de cuisson – dont la durée d'utilisation pourrait avoir été limitée dans le temps – et d'une grande partie de son niveau de fonctionnement (7199) ont été entièrement effacées lors de la mise en place des deux piédroits monolithes et de la structure à laquelle ils se rattachent.

Ces deux grands blocs monolithes (7235 et 7239), en calcaire coquillier, sont disposés perpendiculairement au mur de façade nord-ouest du bâtiment. De dimensions proches, de l'ordre de 1,50 m x 0,33 m x 0,39 m, ils sont installés sur des radiers composés, pour l'un, de petits blocs de basalte bruts et de rares blocs de calcaire froid et coquillier et, pour l'autre, de fragments de *tegulae* disposés sur deux assises. Espacés de 1,50 m, ils fonctionnent avec la partie supérieure du niveau 7189 et sont interprétés comme les piédroits d'une structure de chauffe.

Concernant cette dernière, nous proposons de restituer une aire de cuisson de type four de boulangerie, tel que l'on en connaît des exemples bien conservés dans le monde romain et notamment à Pompéi (Hürbin *et al.*, 1994 ; Petit, Santoro *et al.*, 2007 ; Adam, 2008, p. 334, fig. 708-709 ; Monteix, 2010a, p. 154-161). Ces fours sont construits sur le modèle simple d'une dalle monolithe, reposant sur des piédroits, elle-même couverte d'une voûte et sur laquelle était disposé le feu. La sole, pseudo-circulaire, était limitée par la base de la coupole hémisphérique. Ce type de structure permettait la cuisson de divers mets et, plus particulièrement, du pain dont la fabrication et la cuisson locale étaient fortement suspectées, ce qu'a permis de confirmer l'étude des macrorestes réalisée au début de l'année 2013 par N. Rovira (voir *infra*, p. 187-189).

L'emprise du four de Saint-Bézard correspond à un carré de 1,50 m de côté à l'intérieur duquel, une fois déduite la largeur du plan de travail situé en avant de la gueule (20 cm), il est possible de restituer une sole circulaire de 1,30 m de diamètre environ.

Cette sole, certainement constituée de tuiles ou de briques bipédales taillées, disposées de chant ou bien à plat sur un lit de sable, était aménagée sur une grande plaque monolithe, probablement en tuf volcanique, soutenue par les deux grands blocs en calcaire. La face supérieure de ces derniers est à une hauteur de 35 cm par rapport au sommet du sol 7189 et il faut donc, si l'on fixe la hauteur minimale de la sole à 70 cm de

117. Il faut préciser que cette roche particulière est employée à Saint-Bézard dans plusieurs structures de chauffe : ainsi dans le *prae-furnium* de la pièce attenante ou encore dans les fours 1 et 7 de l'atelier de potiers (Mauné, Carrato dir., 2010, p. 48-107). Elle a également été mise en œuvre dans la *villa* de Vareilles, à l'époque flavienne et dans la première moitié du II^e s., et provient d'une carrière située à mi-chemin des deux *villae* (Mauné, 2003, p. 325-326 et fig. 21).



Fig. 182 – Vue générale de la table de travail 7020 (au centre). Notez au premier plan la plaque-foycère plus tardive 7241 (état 3) (cliché : St. Mauné, CNRS).

hauteur par rapport au niveau de circulation, restituer pour cette plaque, probablement taillée dans du tuf volcanique, une épaisseur, de l'ordre de 20 cm, similaire à celle de la dalle (SB7196) de même nature mise en œuvre à la base du *prae-furnium* du balnéaire. L'élévation du four n'étant pas conservée, il est impossible de préciser s'il disposait d'un mur diaphragme abritant notamment un conduit de cheminée, fort utile pour l'évacuation de la fumée qui ne devait pas manquer de s'accumuler dans ce milieu clos.

Telle qu'elle se présente, la sole de ce four de petite taille pouvait accueillir une trentaine de pains ronds d'un diamètre compris entre 14 cm et 20 cm (Monteix, 2010a, p. 152), ce qui semble conforme aux chiffres fournis par M. Junkelmann (1997, p. 134 *sqq.*).

Le four de Saint-Bézard se rattacherait en définitive aux unités les plus petites mises au jour dans certaines grandes *domus* de Pompéi. Dans cette ville, les fours d'un diamètre supérieur à 2 m sont toujours associés à des locaux spécialisés dans la vente de pain (voir l'article de N. Monteix, *supra*, p. 9-26).

En Narbonnaise, le four de la Vautubière à Codoux (Bouches-du-Rhône) a un diamètre de 1,70 m (Bouet, 1992, p. 252) et celui de la *villa* de Labassan (Gard) mesure 1,80 m de diamètre (Buffat, 2011, p. 140) ; ils constituent d'autres exemples de la présence de dispositifs de cuisson de pain en contexte domanial. En revanche, le four daté du premier tiers du III^e s., dégagé à Toulon lors des fouilles de l'école Lafayette, présente un diamètre tout juste supérieur à 2 m (Brun, 1999, p. 794).

Installé contre le mur de refend en adobes, SB7020 peut être identifiée comme une table de travail, dont la mise en place remonte au tout début de la période d'utilisation de la pièce (fig. 182). Son lit de fondation est en effet établi sur le niveau de chaux 7191 et le sol 7189 vient buter contre ses trois parements. De plan rectangulaire (2,40 m x 60 cm, haute de 75 cm), elle présente quatre assises constituées de blocs en basalte, en tuf volcanique, en poudingue ou en calcaire coquillier associés à des *tegulae*, liés à la terre. Elle inclut à son extrémité un bloc monolithique en calcaire (0,50 m x 0,48 m x 0,36 m) provenant d'un pressoir viticole d'époque julio-claudienne. Le plan de pose est composé de *tegulae* dont certaines présentent

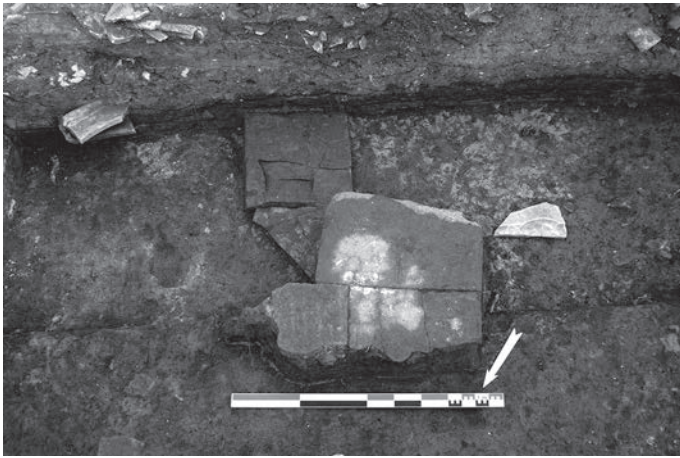


Fig. 183 – Plaques-foyers au centre de la cuisine : au premier plan, FY7183 et, en arrière plan, FY7238 (cliché : St. Mauné, CNRS).

de légères traces de rubéfaction, mais il n'y a aucune trace de foyer ni de niveau cendreux. Si les représentations de scènes de boulangerie montrent préférentiellement des tables de travail en bois (par ex. Monteix, 2010a, p. 135 et p. 149), on sait qu'en contexte artisanal l'usage de tables maçonnées était répandu, comme par exemple dans l'atelier textile Or. II, 18 d'Herculanum (*ibid.*, p. 171). Par ailleurs, un tel dispositif est également attesté dans la cuisine de l'établissement de Tourville à Saignon (Vaucluse), où des blocs liés à la terre servent de support à une dalle monolithe (Tallah, 2004, p. 320-322 et fig. 379).

Un troisième aménagement correspondant à une plaque foyer occupe le centre de la pièce. Celle-ci est constituée de deux *tegulae* taillées (SB7238), posées à plat et ménageant un plan de pose de 1 m x 0,50 m (fig. 183). Directement installé sur le niveau de circulation du premier état, ce foyer aménagé est très fortement rubéfié et il est associé à de fins niveaux de cendres qui se mêlent au sol sous-jacent (SL7189). Cette position stratigraphique induit, comme pour le four voisin dont ne subsistent que les piédroits, que son installation date de la fin de l'état 1. Des foyers aménagés avec plus ou moins de soin, situés au centre de pièces considérées comme des espaces culinaires, sont connus dans plusieurs établissements de Narbonnaise, en particulier dans la *villa* des Crottes à Buoux (Vaucluse) où le dispositif dégagé côtoie le *praefurnium* d'un balnéaire (Tallah, 2004, p. 203-204).

Concernant la partie sud-est de la cuisine, les traces datées du premier état se rattachent principalement à des dépôts de cendres (US7450 et US7473). À cet emplacement, qui recevra par la suite un dispositif de stockage (SB7434), nous proposons de restituer une échelle de meunier et son accès permettant de monter au niveau supérieur.

L'examen des mobiliers présents (US7189, US7199, US7450 et US7473) apporte quelques indications sur l'état 1 de la pièce 702 qu'il est utile de présenter et de commenter.

Les fragments de céramiques et d'amphores recueillis sont peu nombreux (200 fgts) et sont caractéristiques d'un horizon correspondant au dernier tiers du I^{er} s. et au premier tiers du II^e s. Ils se rattachent à sept vases en sigillée sud-gauloise (Drag. 37a et b, Drag. 35/36, Hermet 29c), à quatre gobelets ovoïdes à parois fines et décors guillochés ou excisés de la Graufesenque (Genin, 2007, p. 147-148 et pl. 125 *sqq.*), à deux

pots de type A10 à pâte sableuse oxydante, à deux pots de même typologie en céramique fumigée, aux restes d'une cruche à pâte claire CL-REC 1 et à une bouilloire F1 à pâte kaolinique. De nombreux fragments d'amphores locales, de petite taille, sont également présents. Ce petit lot n'est pas discriminant pour caractériser un espace spécialisé ; il est en effet semblable aux rejets domestiques fournis par la fouille d'autres secteurs de la *villa*. Cependant, il peut indiquer que les personnes travaillant dans cette pièce y confectionnaient leur repas, à base de préparations bouillies, et les consommaient sur place, comme l'indique la présence de coupes, assiettes et vases à boire. La rareté relative des restes de céramiques fait supposer que les occupants de la pièce ne laissaient pas les déchets s'accumuler sur le sol de terre battue et de cendres. L'analyse des restes de faune par J. Le Fur (voir *infra*, p. 182-185) ne contredit pas ces deux hypothèses et permet même d'entrevoir, sur le long terme, la consommation de portions de viande très fractionnées, s'accordant bien avec la place des préparations bouillies révélée par la présence exclusive de pots.

En ce qui concerne l'*instrumentum*, seuls une perle et treize fragments de clous en fer de type C1 ont été comptabilisés, ce qui confirme l'observation précédente. La perle côtelée en verre bleu appartient à la catégorie des objets personnels, plutôt attribuable à la parure féminine.

La question qui reste posée est finalement celle des volumes cuisinés, de la possibilité que la plus grande partie de ces préparations ait été destinée à une consommation extérieure et donc de l'interprétation de cette pièce comme cuisine-boulangerie. Doit-on considérer que la taille restreinte du foyer aménagé et l'absence de foyer surélevé plaident en faveur d'une activité de cuisine réduite ? Nous le pensons car la superficie occupée par la *villa* et ses installations fait supposer que résidait sur place une population relativement nombreuse qu'il aurait été impossible de nourrir avec l'utilisation de cette seule structure de cuisson.

Dès son premier état de fonctionnement, il apparaît donc que cet espace dispose de deux structures bâties destinées à la cuisson des aliments (le four et la plaque foyer composée de *tegulae*) et d'une troisième, interprétée comme une table de travail.

UNE DEUXIÈME PHASE DE FONCTIONNEMENT

Les transformations rattachables au deuxième état ne modifient en rien la fonction et l'organisation interne de cette pièce, mais les complètent et les renforcent. Un remblai de nivellement (7177) est installé sur toute la surface de la pièce et recouvre le niveau 7189. Il est composé d'un sédiment brun-jaune presque stérile qui semble correspondre, d'après J.-Cl. Roux, à de la terre à bâtir pouvant provenir de la démolition d'architectures du I^{er} s. Un fragment d'urne Hermet 90.5 en sigillée sud-gauloise fixe le *terminus* de cette couche au premier tiers du II^e s.

Une nouvelle plaque foyer (7183) est installée au centre de la pièce, à peu près au même emplacement que l'ancien foyer 7238. Elle est composée de trois fragments de dalles bipédales, traditionnellement employées dans les *suspensurae* de thermes (Bouet, 1999). Ces éléments sont disposés à même le sol, sur



Fig. 184 – Vue depuis l'ouest de la PCE702 de la structure bâtie 7434. On voit très nettement à son extrémité orientale le fond de dolium renversé et les deux protections de tuyaux qui le recouvrent (cliché : St. Mauné, CNRS).

le remblai 7177 qui marque le deuxième état d'occupation, et forment une structure rectangulaire d'environ 0,90 m de longueur sur 0,70 m de largeur, dont la surface présente de très nettes traces de rubéfaction. L'emploi de fragments de dalles bipédales n'est peut-être pas sans rapport avec les modifications contemporaines qui ont affecté le balnéaire attenant. Peut-être ces matériaux ont-ils été récupérés lors du démantèlement du *praefurnium* initial qui a probablement entraîné la destruction d'une petite partie de la *suspensura* en contact avec le canal de chauffe.

Cette plaque foyer était recouverte d'un niveau de cendres très compact (7176) associé à un niveau de fonctionnement (7166) occupant l'ensemble de la pièce et qui s'est formé par accumulation des cendres et des sédiments. La pérennité de l'emplacement des plaques foyers au centre de la pièce est tout à fait significative, puisqu'elle indique que malgré de nouveaux aménagements l'organisation interne de la cuisine reste inchangée tout au long de sa longue occupation. On observe également que ces deux foyers sont de dimensions à peu près équivalentes.

Un long massif rectangulaire (7434) est installé dans presque tout le tiers sud-est de la pièce, à l'emplacement de l'échelle de meunier dont nous supposons l'existence pour le premier état¹¹⁸ (fig. 177 et 184). Il est essentiellement constitué de gros blocs de basalte brut, associés à quelques blocs de calcaire froid liés à la terre. Deux conduites en terre cuite (66 cm de longueur x 25 cm de largeur, 13 cm de hauteur), provenant de la destruction ou du réaménagement ponctuel du système d'adduction d'eau de la tour (?), se trouvaient incluses dans cette structure, à son extrémité orientale. Elles recouvraient un fond presque complet de *dolium*, découpé juste au-dessus du cordon de renfort inférieur. Il est possible que cet élément, fortement évasé et d'un diamètre de 40 cm, ait été utilisé pour stocker de la farine ou bien encore pour pétrir de la pâte. Il a pu également servir de mortier pour des préparations culinaires.

118. Nous pensons que dans le deuxième état, l'accès aux étages pouvait s'effectuer par l'extérieur, depuis la façade nord-ouest.

L'ensemble de ces éléments forme une structure quadrangulaire de 3,60 m de longueur et de 1,03 m de largeur, conservée sur une assise. Sur sa face externe, les blocs présentent une organisation régulière formant cinq ressauts, composés de deux ou trois blocs chacun, et espacés de 0,25 m en moyenne. La largeur des ressauts est elle aussi régulière et oscille entre 0,48 m et 0,59 m. Si l'on considère que l'on est en présence d'un radier de fondation et que les espacements entre les ressauts correspondent à des réservations destinées au maintien de chevrons de bois verticaux, on peut alors restituer à cet emplacement la base d'une étagère murale. L'usage de ce type d'aménagement était probablement très largement répandu à l'époque romaine, qu'il s'agisse d'étagères fixées au sol et au mur (Monteix, 2010a, p. 68 *sqq.*) ou bien de dispositifs seulement accrochés au mur (par ex. Adam, 2008, p. 221, fig. 480-481 ; Petit, Schaub, 1995, p. 52). À Pompéi, dans le local I 12, 1-2, la pièce où se trouvait le pétrin présente trois séries d'empreintes d'étagères fixées au mur, formant un rayonnage de 16,3 m linéaires (Monteix, 2010a, p. 153). N. Monteix souligne que l'association de ce dispositif avec les tables servant au façonnage des pâtons évitait de trop longues manipulations et que la proximité du four facilitait la fermentation des levures. On peut aussi supposer que ce dispositif permettait le rangement d'un certain nombre d'ustensiles. L'utilisation d'un meuble de stockage de ce type trouverait donc toute sa place dans la pièce 702.

LES MOBILIERS ASSOCIÉS

L'*instrumentum* associé à cette phase comprend huit petits objets et une quarantaine de clous en fer de type C1. Trois aiguilles en os incomplètes, de type AXIX, 2 (Béal, 1983), dont les fûts circulaires s'amenuisent vers la pointe ont été mises au jour (fig. 185, n^{os} 3 à 5). Elles présentent un sommet de forme pyramidale et un chas à double perforation, en forme de 8. L'utilisation de ces aiguilles en os peut être associée à l'assemblage de pièces de tissus, et peut donc éventuellement signaler une activité artisanale liée à la production textile, mais aussi à la réparation des vêtements, pratique probablement importante au sein d'un grand domaine agricole où vivait une population nombreuse. Un quatrième exemplaire d'aiguille a d'ailleurs été découvert dans la cour attenante à la tour, dans un niveau d'époque flavienne. La présence de trois aiguilles cassées dans une seule et même pièce et pour un seul état témoigne vraisemblablement d'une activité domestique probablement ponctuelle, pratiquée dans cet espace où régnait, pendant la saison froide, une chaleur reconfortante. L'exiguïté relative de l'espace disponible n'était en effet pas compatible avec une production artisanale spécialisée.

Une perle côtelée en verre bleu, semblable à celle provenant de l'état 1, a également été découverte (fig. 185, n^o 1) et provient d'une parure féminine.

On a également inventorié un maillon de chaîne en fer en forme de 8 (non ill.) qui vient compléter la petite série des six éléments de ce type déjà connus sur le site de Saint-Bézard, principalement dans des niveaux du Haut-Empire (Léger, 2011). Ces objets sont réalisés par aplatissement d'un anneau ovale et correspondent aux mailles les plus fréquemment rencontrées à l'époque romaine. Ils sont souvent associés aux

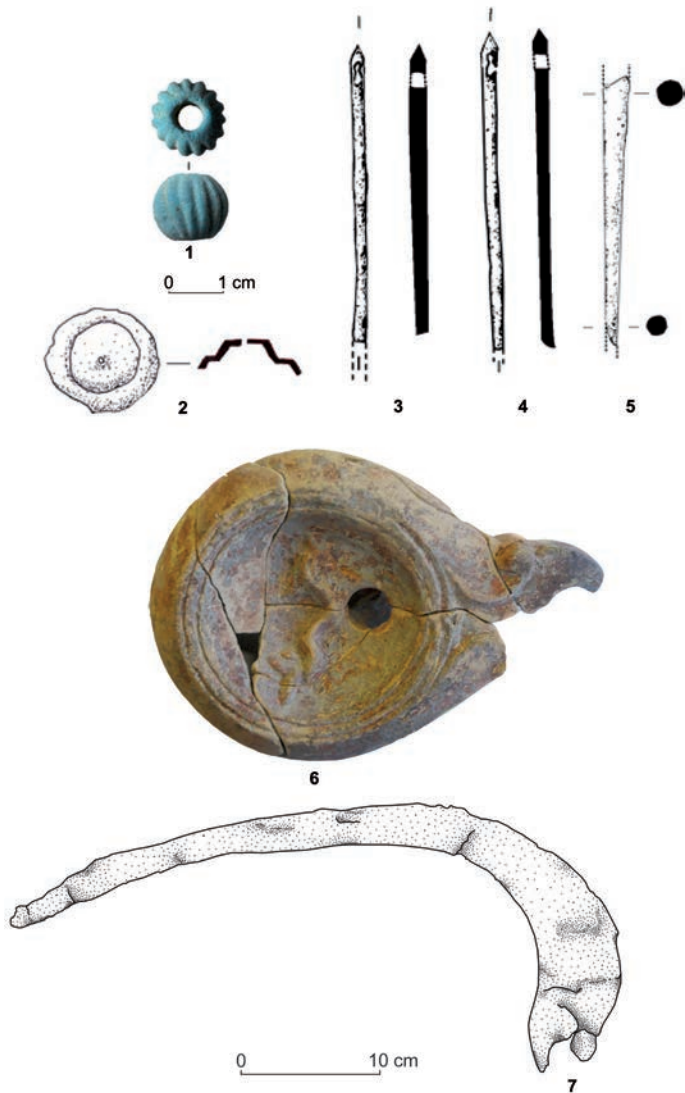


Fig. 185 – Les petits objets découverts dans la pièce 702 (état 2) (dessin et clichés : Cl. Léger, CNRS).

contextes domestiques ou agricoles. S'ajoute à cet élément, un cabochon perforé en bronze (fig. 185, n° 2) qui peut signaler la présence d'un meuble décoré ou, plus sûrement, d'un coffre de rangement.

Enfin, une lampe à huile à pâte calcaire et engobe rouge, presque entière, complète ce lot (fig. 185, n° 6). La forme de cette lampe à bandeau étroit de type BIV1 (Bussière, 2000, p. 29) est datée du milieu du I^{er} s. au milieu du II^e s. apr. J.-C. Le décor de son médaillon représentant un dauphin de profil est parfaitement conservé et trouve de nombreux parallèles dans les Gaules, à la fin du Haut-Empire.

Une lame en fer, incurvée, en parfait état de conservation, a été découverte sur le dernier niveau d'occupation de la cuisine, au pied de la structure 7434 où elle était peut-être stockée ou suspendue (fig. 185, n° 7 et fig. 186). Cet objet ne saurait être considéré comme la partie métallique d'une faux, à cause de sa morphologie et de sa taille, mais bien plutôt comme un volant (Sigaut, 1988, p. 23 ; Matterne, 2001, p. 125-126), c'est-à-dire une faucille à très grande lame, utilisée pour la récolte des céréales. La présence d'un tel instrument dans la pièce 702

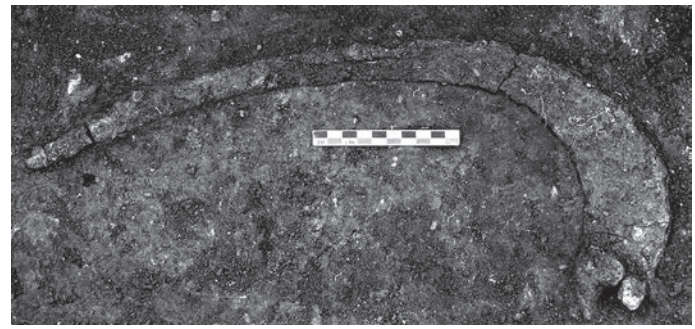


Fig. 186 – lame en fer de volant au moment de sa découverte (cliché : St. Mauné, CNRS).

trahit peut-être une volonté de stocker ici, à l'abri de l'humidité, une partie des outils agricoles qui servaient aux travaux des champs. Cet objet fait en tout cas écho aux carporesses de céréales identifiées par N. Rovira.

L'étude des objets apporte, on le voit, un regard contrasté sur les activités pratiquées dans la cuisine. Elle alimente bien entendu les données concernant la culture des céréales (volant), mais montre aussi que cet espace a pu être utilisé pour y pratiquer des activités domestiques de type couture (aiguilles en os).

La couche 7166 a par ailleurs livré les restes de récipients en céramique dont l'assemblage fonctionnel est proche de celui observé précédemment pour la couche 7189, mais qui s'en différencie toutefois par une évolution nette de la batterie de cuisine.

En ce qui concerne la céramique de table, on compte quatre gobelets ovoïdes engobés, un gobelet Desbat 52/54 en sigillée claire B, une cruche carénée en céramique engobée blanche du Massif central, une cruche à pâte claire (fig. 187, n° 1) et un lot de six coupes, bols, assiettes et coupe/mortier en sigillée de mode A tardives (Drag. 27, 37 et 36/36, Drag. 45) (fig. 187, n°s 2-3 et non ill.). Ces vases fragmentés étaient associés à un lot de céramiques culinaires comprenant dix individus. On a comptabilisé une cruche G4 en céramique brune orangée biterroise (BOB) ; une bouilloire F1, un pot A8 (fig. 187, n° 4) et une cruche (fig. 187, n° 5) en céramique kaolinique ; deux petits pots à cuire (fig. 187, n°s 6 et 7), quatre poêles, dont une a conservé son départ de manche (fig. 187, n°s 8-10 et non ill.) et un faitout caréné tripode, à pâte sableuse oxydante (fig. 187, n° 11). De nombreux fragments (235) d'une amphore Gauloise 1 et d'une Gauloise 4, ainsi qu'un couvercle complet (fig. 187, n° 12) associé à cette dernière, complètent ce lot.

Enfin, on doit aussi signaler la mise au jour, sur le foyer central, d'un pot (fig. 187, n° 13) et d'une bouilloire F1 (fig. 187, n° 14) en céramique kaolinique, écrasés sur place et qui confortent les hypothèses déjà avancées plus haut de l'utilisation courante d'eau chaude et de la confection sur place de préparations culinaires.

En ce qui concerne ces dernières, on doit noter, par rapport à la phase précédente, la présence de poêles et d'une marmite qui indique une diversification des modes de préparation. Si l'on continue à faire mijoter dans des pots, ragouts et autres fricots, on utilise désormais largement la cuisson sautée ou frite, conformément à l'évolution des pratiques alimentaires observées dans la région de Béziers aux II^e et III^e s.

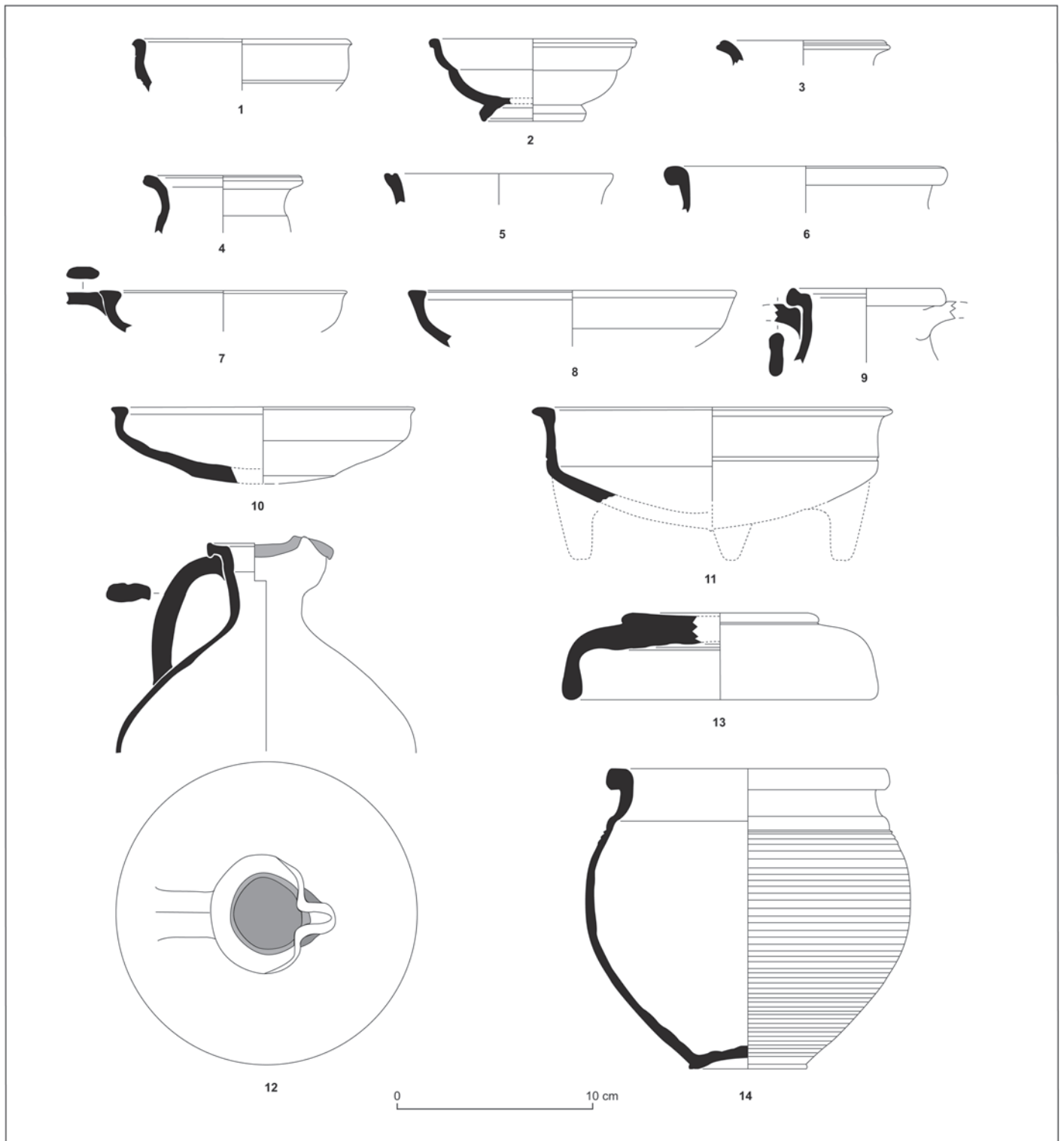


Fig. 187 – Vaisselle en céramique issue des couches 7166 et 7176 (état 2) : **1, 2**, sigillée sud-gauloise ; **3**, céramique à pâte claire ; **4, 5, 7, 8, 10, 11**, céramique à pâte sableuse oxydante ; **6, 9, 12, 14**, céramique kaolinique ; **13**, couvercle à amphore (dessins et DAO : Th. Blanco, CNRS).

La chronologie de ce mobilier céramique est comprise entre le premier quart du III^e s. et la première moitié du IV^e s., les vases les plus tardifs étant les poêles, les pots et la marmite carénée à pâte sableuse oxydante, attestés dans d'autres contextes locaux contemporains.

Au terme de cette présentation, il est donc possible de mieux appréhender l'agencement intérieur de cette pièce à vocation

culinaire dans son deuxième état de fonctionnement (fig. 188). Sont ainsi conservés des aménagements installés initialement comme un four à pain, la table de travail, ainsi qu'un foyer central auxquels s'ajoute une structure de taille importante occupant la partie sud-est de la pièce et qui semble pouvoir être identifiée comme une grande étagère. Se dessine donc un espace organisé dans lequel la répartition des tâches ne semble

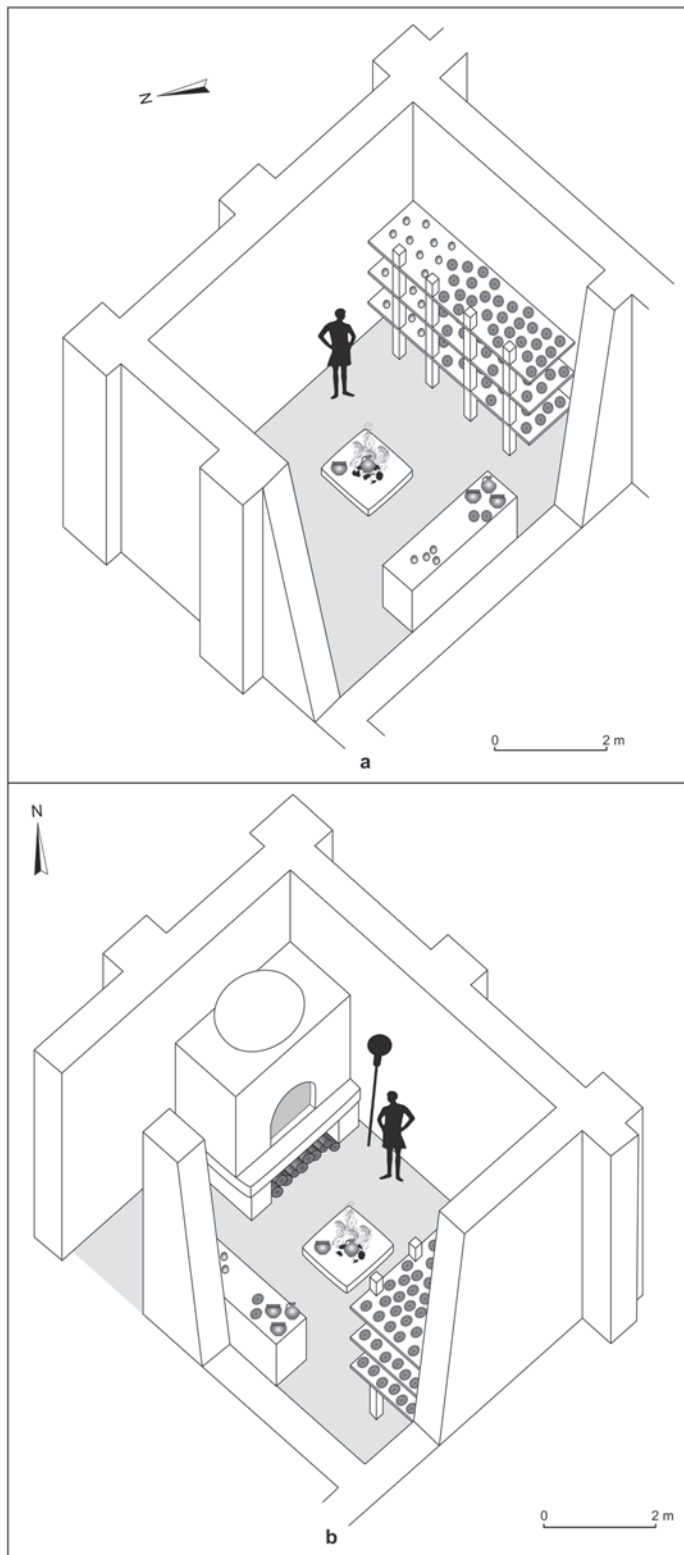


Fig. 188 – Hypothèses de restitutions axonométriques de la cuisine depuis l'ouest et le sud (DAO : Ch. Carrato, CNRS).

pas avoir évolué au cours du temps et dont l'occupation est certaine au moins jusqu'au début du IV^e s. apr. J.-C.

La table de travail pourrait avoir été destinée au façonnage des pâtons. L'eau tiède utilisée pour leur fabrication pouvait provenir de bouilloires placées sur le foyer central ou bien de la chaudière que nous restituons au-dessus du *praefurnium*. Au fur

et à mesure de leur fabrication, les pâtons auraient été installés sur l'étagère afin de bénéficier d'un temps de repos nécessaire au levage de la pâte. Telle que nous la restituons, cette étagère pouvait accueillir simultanément une centaine d'unités, qu'il s'agisse des pâtons en attente de levage ou bien des miches chaudes sorties du four et qu'il fallait laisser refroidir. Si l'on considère que le four avait, avec une sole ronde d'un diamètre de 1,30 m, une capacité de cuisson comprise entre 20 et 30 miches et qu'une fournée pouvait durer 30 à 45 minutes (Monteix, 2010a, p. 158), le temps nécessaire à la préparation puis à la cuisson de la centaine de miches stockées sur l'étagère peut être estimé à une petite demi-journée.

Dans la cuisine, aucune construction n'est postérieure au deuxième état, à l'exception d'une nouvelle plaque foyer (7241) composée de *tegulae* posées à plat qui vient s'appuyer contre la table de travail appartenant aux deux premiers états. La datation précise de cet aménagement n'est pas évidente. Tout au plus pourra-t-on souligner qu'elle est installée sur les derniers niveaux de cendres (7166) et que sa mise en place est par conséquent postérieure au début du IV^e s. apr. J.-C.

LES RESTES DE FAUNE

La tour de Saint-Bézaré a livré, au cours des campagnes de fouille 2008 et 2009, 1 584 restes osseux, dentaires et coquillés répartis inégalement dans une quinzaine de niveaux. L'étude du matériel faunique présenté ici concerne 505 restes issus d'une pièce interprétée comme une cuisine-boulangerie (fig. 189). Dans cette étude, les termes « bœuf » et « poule » désignent l'espèce sans distinction de sexe. Le terme « caprinés » regroupe deux espèces : le mouton et la chèvre.

Parmi les restes de mammifères de grande taille, seul le bœuf a été identifié. Les mammifères de taille moyenne sont les caprinés et le porc, auxquels il faut ajouter un reste de chien. Le lapin est le seul représentant des mammifères de petite taille. Les espèces aviaires¹¹⁹ sont la poule, la buse et un rapace de la famille des *Strigidae*.

S'ajoutent aux vertébrés, les restes de plusieurs espèces de mollusques : la bucarde, l'huître, le pétoncle, l'amande de mer et deux gastéropodes terrestres, l'escargot petit-gris et le bulime tronqué. La très petite quantité de restes recueillis n'autorise aucune remarque ; elle témoigne de la consommation, régulière ou ponctuelle, de produits de la mer ou des étangs littoraux.

LES ÉLÉMENTS ANATOMIQUES

La fragmentation des os est très importante et aucun élément n'a été retrouvé entier (à l'exception des tarses). Les fragments sont de taille réduite, ce qui explique les difficultés de détermination (NRd : 31 %). Les éléments anatomiques déterminés sont indiqués dans la figure 189.

119. État 2 : un coracoïde de poule. État 4 : un tarso-métatarse (mâle), un carpo-métacarpe, un humérus et un ulna de poule, un carpo-métacarpe de buse, un coracoïde de rapace (*Strigidae*) et deux restes non identifiés.

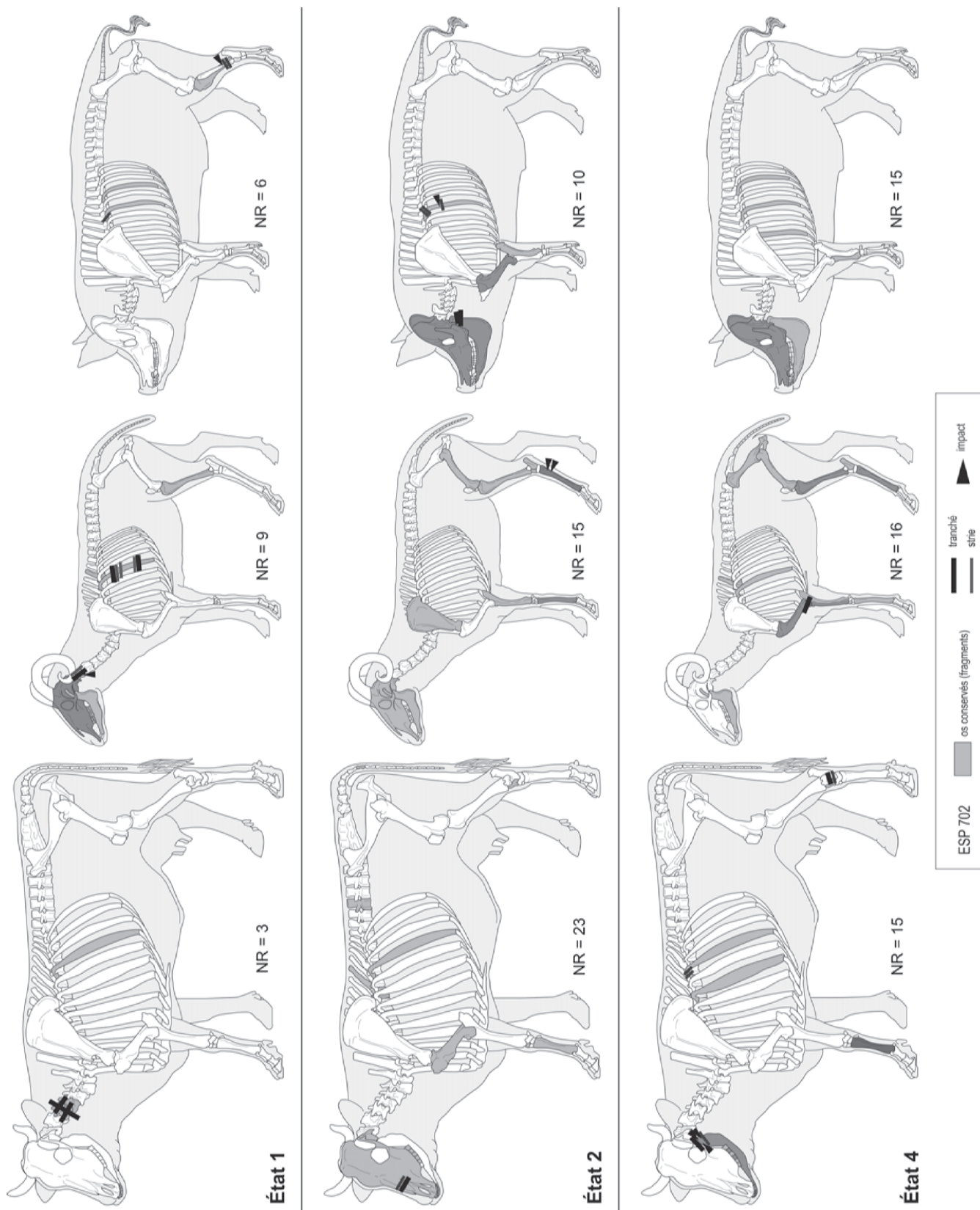


Fig. 189 – Représentation des éléments anatomiques et des traces de découpe pour le bœuf, les caprinés et le porc dans les trois états. Les restes conservés sont grisés en trois tons, le nombre de reste par élément n'excédant pas trois restes (DAO : J. Le Fur, CNRS).

Tabl. XXVIII – Tableau de comptages des restes de faune de la pièce 702 : GM, mammifères de grande taille ; MM, mammifères de taille moyenne ; NR dec., nombre de restes portant des traces de découpe.

	État 1			État 2			État 3	État 4		
	NR	% NR	NR dec.	NR	% NR	NR dec.	NR	NR	% NR	NR dec.
Bœuf	3	15,8	2	23	35,9	1	0	15	23,4	3
Caprinés	9	47,4	2	15	23,4	1	0	16	25	1
Porc	6	31,6	2	10	15,6	2	0	15	23,4	0
Chien	0	0	0	0	0	0	0	1	1,6	0
Lapin	0	0	0	0	0	0	0	1	1,6	0
Oiseaux	0	0	0	1	1,6	0	0	8	12,5	0
Mollusques	1	5,3	0	15	23,4	1	0	8	12,5	0
GM indéterminés	2	-	-	25	-	-	0	13	-	-
MM indéterminés	15	-	-	40	-	-	0	29	-	-
Total indéterminés	33	63,5	-	183	74,1	-	0	142	68,9	-
Total déterminés	19	36,5	-	64	25,9	-	0	64	31,1	-
Total	52	-	-	247	-	-	0	206	-	-

La représentation anatomique évolue au cours du temps. Dans l'état 1, elle est réduite à quelques éléments du seul fait de l'effectif très faible. Dans le deuxième état, elle est plus diversifiée, avec une plus grande proportion d'éléments de membres. Pour le bœuf, les restes de crâne correspondent à des fragments d'os incisif, nasal, temporal et hyoïde, pour les caprinés à un os incisif et pour les porcins à deux maxillaires et à un os incisif. Dans l'état 4, les représentations anatomiques des principales espèces sont proches de celles du deuxième état. Les restes de chien et de lapin sont représentés par un fragment de scapula et un coxal presque entier.

LES TRACES DE DÉCOUPES ET AUTRES MARQUES

Elles sont indiquées schématiquement dans la figure 189 et décomptées dans le tableau XXVIII.

Les traces de découpe sur le bœuf, les caprinés et les porcins affectent 33 % des restes déterminés pour l'état 1 et seulement 10 % dans les états 2 et 4. Pour la cité de Nîmes, A. Renaud signale des valeurs comprises entre 16 % et 22 %, tous contextes confondus (Renaud, 2012, p. 503).

Pour l'état 1, les traces de découpe observées sur les ossements de bovins correspondent à la levée de l'échine, au prélèvement de pièces de viande dans le cou et à la préparation de portions à bouillir par tronçonnement de l'échine. Chez les caprinés, le cou a été tranché au niveau de la première vertèbre et l'échine a subi une fente médiane, donnant deux demi-carcasses. Les côtes portent plusieurs traces de découpe liées à la segmentation du gril costal. Une côte de porc porte une strie dans le col, liée soit à la levée de l'échine (par fente bilatérale), soit à la levée du train de côtes. L'extrémité distale du tibia de porc a probablement été tranchée pour séparer le jambonneau du bas de patte.

Pour l'état 2, les traces relevées sur le nasal de bœuf témoignent de la section du museau alors que la tête reposait

à l'envers lors de la découpe. Chez les caprinés, des encoches sur un métatarse indiquent un sectionnement du bas de la patte. Chez le porc, c'est encore sur une côte que l'on peut observer des traces correspondant à la section du train de côtes et à la segmentation du gril costal. Une mandibule de porc a été tranchée, probablement pour rompre l'articulation qui la rattachait au crâne.

Pour l'état 4, les traces légères sur une côte de bovin résultent plus probablement d'une décarnisation. Une mandibule de bovin a été tranchée pour rompre l'articulation ou bien pour prélever le masséter ou muscle de la joue. Le talus bovin porte les marques de l'élimination, lors du dépouillage, des bas de pattes (carpes/tarses, métapodes et phalanges) qui portent peu de viande. L'humérus de capriné est tranché afin de sectionner l'articulation du coude. Pour le porc, aucune trace de découpe n'a été observée.

D'autres traces, très peu nombreuses, ont été observées qui témoignent de l'action de carnivores sur les restes alimentaires (état 2 : 2 ex.). Il faut en revanche noter que pour les états 2 et 4, une vingtaine de restes présente des traces d'exposition à des températures plus ou moins élevées.

L'ÂGE ET LE SEXE DES INDIVIDUS

Les restes semblent provenir essentiellement d'individus adultes, mais les éléments permettant de préciser les âges sont assez rares. L'étude de l'éruption dentaire, de l'usure dentaire et de l'épiphyse des os a permis d'obtenir quelques estimations. Concernant l'état 1, un bovin adulte, un capriné adulte et deux porcins adultes sont attestés. Pour l'état 2, on dispose de davantage de restes. Ils se rattachent à un bovin adulte, un très jeune capriné, un capriné presque adulte, deux caprinés adultes, un très jeune porc et un jeune porc. Pour l'état 4, un jeune bovin, deux bovins adultes, un jeune capriné, deux caprinés adultes, un très jeune porc et trois porcs adultes sont attestés. En ce qui concerne les oiseaux, le coracoïde de poule (état 2) présente un aspect jeune et ne semble pas épiphysé ; par ailleurs, l'humérus de

poule (état 4) n'a pas ses épiphyses soudées et appartient donc à un jeune individu. Les restes de chien et de lapin sont épiphysés.

Pour l'état 1, la présence de canines de porc permet d'identifier un individu masculin et un individu féminin. Aucun reste ne permet la diagnose sexuelle dans l'état 2. Pour l'état 4, on a identifié deux mâles porcins et une truie (canines), un coq identifié grâce à son ergot et peut-être un capriné masculin (fragment de pubis).

SYNTHÈSE

Les caprinés présentent une plus grande diversité d'éléments anatomiques que le bœuf, malgré un nombre total de restes similaires (40 et 41). La présence de petits éléments, comme des fragments de côtes de capriné ou des phalanges, permet d'écarter l'hypothèse d'une conservation différentielle qui aurait fait disparaître les os des membres de bovins, quasiment absents ici. La proportion de fragments d'os longs de grands mammifères indéterminés est assez faible, le facteur de détermination ne semble donc pas influencer sur les comptages. Il apparaît donc que les restes de bœuf tiennent une place limitée dans l'accumulation des déchets dans la cuisine durant son premier état d'occupation. Le faible nombre de restes ne permet pas de faire de distinction dans le traitement des carcasses au cours de la longue occupation de la pièce 702, ni d'identifier une possible spécialisation. Tout au plus peut-on observer que les techniques de découpe ont laissé des traces que l'on retrouve généralement à la période romaine (Lignereux, Peters, 1996, p. 59-69).

Comme bien souvent à cette période, la triade domestique (bœuf, caprinés et porc) représente presque tous les restes de l'alimentation carnée. La poule et le lapin complètent la consommation de ces trois espèces. On peut admettre que le chien et les rapaces n'ont pas été consommés et que leur présence ici résulte de l'apport ponctuel de sédiment destiné à niveler le niveau de circulation de la pièce. Le site étant situé à 40 km de la mer, et à seulement 25 km du bassin de Thau, la présence de bivalves est certainement due à une importation pour la consommation, laquelle est confirmée par les traces d'ouverture anthropique observées sur une huître. Du reste, l'ensemble des établissements antiques contemporains fouillés dans la vallée de l'Hérault indique une consommation régulière de coquillages pendant toute la période romaine (Forest, 1998 ; Rodet-Belarbi, Forest, 2004 ; Le Fur, 2011).

En définitive, les caractéristiques du matériel faunique retrouvé dans la pièce 702 s'accordent avec les autres éléments (aménagements bâtis, vaisselle, carporestes) : il semble bien que cette pièce était utilisée au moins comme cuisine lors des deux premiers états du bâtiment. Pour ces époques, la faible quantité des restes indique que la pièce n'était pas un lieu de dépôt, mais un lieu de préparation de mets consommables et sans doute aussi de consommation (*cf.* la vaisselle de table inventoriée), les déchets étant évacués ailleurs. Cependant, il est impossible de déterminer quelles étaient les quantités de mets préparés et donc de préciser si nous sommes en présence d'une véritable cuisine ou bien d'une pièce dont les occupants utilisaient les aménagements liés à sa fonction de boulangerie pour préparer, au quotidien, leur nourriture.

J. L. F.

LES MEULES À GRAINS

La fouille de l'entresol de la tour a livré deux meules à grains dont le diamètre important les distingue des moulins à vocation familiale d'un diamètre ne dépassant jamais 44 cm. Il s'agit d'un *catillus* intact de moulin à sang, confectionné dans un basalte vacuolaire d'origine indéterminée et d'un fragment de *catillus* de moulin pompéien.

Ces deux éléments sont issus du niveau de comblement supérieur de la pièce d'accès au *prae-furnium*, daté de la première moitié du IV^e s. Ils ont été basculés depuis l'espace extérieur 706, comme l'indique leur position explicite au sein des couches 7152/7097.

Le *catillus* intact est d'un grand intérêt pour l'histoire de la meunerie d'époque romaine (fig. 190). En effet, s'il ne disposait pas d'une encoche horizontale dans sa partie distale, il serait parfaitement similaire, par sa face supérieure conique sans réceptacle et l'emploi de 4 logements d'anille crampon, aux *catilli* hydrauliques de type Avenches, très fréquents en Gaule durant les deux premiers siècles après J.-C. Or cette encoche doit être mise en relation avec l'utilisation d'un manche d'actionnement périphérique, qui indique la présence d'un moulin à énergie humaine/animale, non hydraulique. Ce *catillus* particulier atteste l'existence d'un nouveau type de moulin à sang également représenté par d'autres *catilli* (fragments) découverts en Languedoc (Longepierre, 2012). Nous avons classé ce moulin sous la dénomination « Avenches-Saint-Bézard » (Longepierre, 2011). Parmi les *catilli* recensés à ce jour pour cette catégorie, celui de la *villa* de Saint-Bézard constitue le seul qui soit intégralement conservé et dont le lieu de découverte permet de l'associer à son cadre initial d'utilisation, celui d'un espace de mouture spécialisé de type meunerie/boulangerie.

La face supérieure conique de ce *catillus* est pourvue de logements d'anille crampon destinés à maintenir la tournante à quelques millimètres en surélévation au-dessus de la dormante, dans le cadre d'un système de réglage de l'écartement des meules, dispositif qui sert également à l'entraînement du moulin lorsque celui-ci est hydraulique. Ce principe évite l'écrasement précoce du son (l'enveloppe des grains) qui, dans des machines au fonctionnement plus élémentaire démunies d'un tel réglage, les moulins familiaux d'époque tardo-républicaine ou du Haut-Empire notamment, se réduit en infimes morceaux ne pouvant pas être retirés de la farine lors de l'opération de tamisage qui suit la mouture. Ce mécanisme permet ainsi l'obtention d'une farine de qualité, plus fine et plus blanche, dont Plinius l'Ancien vante les mérites pour fabriquer du pain levé (Plinius l'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, 12, 19-20). Dans les moulins de type Avenches-Saint-Bézard, le système de réglage permet également d'augmenter la vitesse de rotation et donc le rendement, puisqu'une légère force exercée sur la tournante suffit à l'entraîner. Le poids de cette dernière, supporté par l'anille crampon elle-même reliée à l'axe central du moulin, est en effet déporté sur cet axe. Comparés aux moulins pompéiens à traction animale représentés avec des équidés dans divers bas-reliefs, ceux de type Avenches-Saint-Bézard, par leur moindre envergure, nous paraissent incompatibles avec une traction animale. Ils auraient donc été entraînés par des hommes se tenant debout.

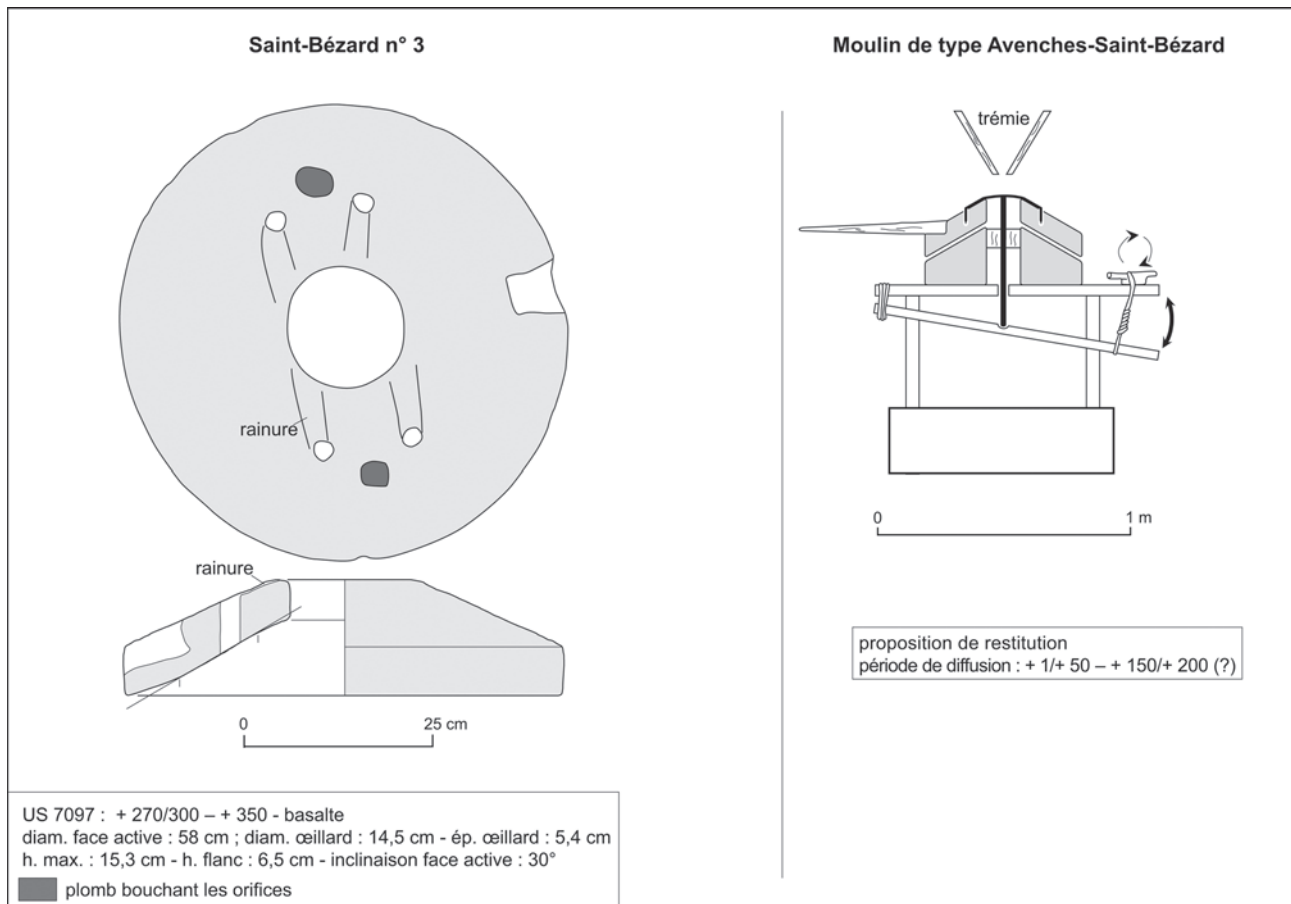


Fig. 190 – Le catillus de moulin à sang de type Avenches-Saint-Bézar (dessin et DAO : S. Longepierre, CNRS).

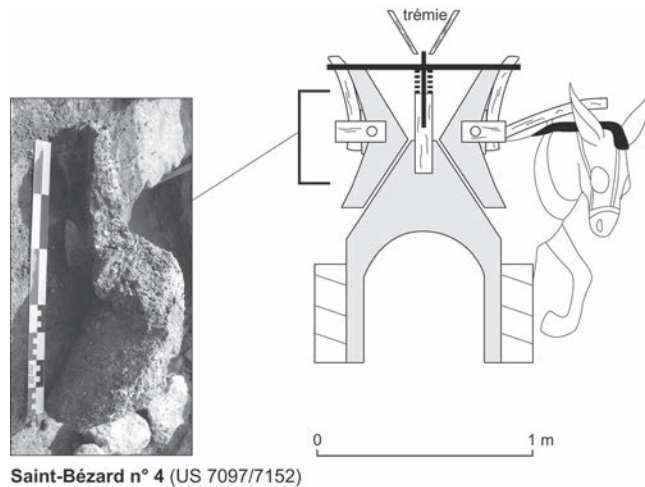


Fig. 191 – Fragment de catillus pompéien à traction animale (dessin et DAO : S. Longepierre, CNRS).

Dans le même niveau que la meule intacte précédemment décrite a été mis au jour un beau fragment (environ 1/3) de *catillus* pompéien en leucite (fig. 191). Cette roche volcanique à cristaux de leucite, très caractéristique visuellement, n'affleure qu'en Italie centrale. Tous les moulins pompéiens du Haut-Empire retrouvés en Gaule Narbonnaise en sont constitués (Longepierre, 2012). Ils sont vraisemblablement issus, pour la plupart, des grandes meulières de la région d'Orvieto (Ombrie). Suite à une altération au cours du temps, leur matériau tend souvent à se

désagréger. C'est le cas pour la meule de Saint-Bézar qui, lors de son dégagement, s'est délitée en une multitude de petits fragments rendant son dessin impossible. D'après les observations et photographies réalisées lors de son dégagement, ce *catillus* biconique a été employé dans les deux sens, comme dans les boulangeries de Pompéi. Ses parois présentaient une finesse particulièrement marquée due à l'usure, et typique des meules pompéiennes en « fin de vie ». Ce type de moulin était généralement associé, en Italie, à un socle circulaire bâti entouré d'un dallage pour le

passage des équidés et était actionné dans une cour ou un espace ouvert (Monteix, 2010a, p. 140-143).

L'espace 706, qui se trouve au sud-ouest du mur 7011 de la tour, peut tout à fait avoir accueilli ces deux machines destinées à la production de farine.

Les moulins pompéiens mis au jour en contexte d'utilisation se rattachent le plus souvent à des boulangeries urbaines. Mais la découverte récente de nombreux fragments de meules pompéiennes dans divers grands établissements ruraux de Gaule Narbonnaise pose la question de la nature des espaces qui, dans ce cadre rural, leur était liée (espaces de types boulangerie, cuisine, cour ?). Le dossier de Saint-Bézard apporte un premier élément de réponse, puisque les deux meules découvertes semblent pouvoir être associées à une boulangerie disposant, comme en contexte urbain, d'un espace de service attenant.

S. L.

LES CARPORESTES

L'échantillonnage réalisé dans plusieurs unités stratigraphiques de la tour de la *villa* de Saint-Bézard a mis en évidence des restes de semences et de fruits archéologiques dans des niveaux associés à la pièce 702 et au *praefurnium* des thermes (pièce 703). L'objectif principal de leur étude est d'identifier les espèces végétales consommées sur le site pendant le Haut-Empire et au III^e s., mais aussi de confirmer ou pas la spécificité fonctionnelle de ces espaces.

MATÉRIELS ET MÉTHODES

Au total, six échantillons ont été prélevés dans les deux pièces, ce qui correspond à un volume global de sédiments de 340 litres. Ces échantillons ont été tamisés à l'eau sur une colonne de tamis à mailles de 4 mm, 1 mm et 0,5 mm.

Les seuls restes bioarchéologiques attestés sont des charbons de bois et des carporestes carbonisés. Concernant ces derniers, leur nombre est faible : 170 au total, dont 84 semences et fruits déterminés, 12 indéterminés et 74 fragments de pain/galette (tabl. XXIX). Ils sont assez mal conservés (érodés) et fragmentés. Aucun carporeste entier n'a été attesté dans la fraction de 0,5 mm, qui ne recelait que quelques fragments de petite taille de céréales et probablement de pain/galette.

L'identification des carporestes a été réalisée à l'aide d'une collection de références personnelle. Le décompte des restes est basé sur deux unités : les individus et les fragments. Les premiers sont tous les restes entiers et les fragments présentant une caractéristique morphologique unique et identifiable (par exemple, l'aire du germe dans le cas des céréales) ; les fragments sont tous les autres éléments qui ne remplissent pas ces critères.

RÉSULTATS

Malgré le faible nombre de carporestes attesté et leur état de conservation fragmenté, un total de 12 taxons végétaux a pu être identifié. Les plantes cultivées sont représentées par

quatre groupes (céréales, légumineuses, fruits et légumes) et les plantes sauvages pourraient témoigner de trois groupements végétaux (chênaie, adventices des céréales d'hiver et prés/pâturages secs) représentant en général des milieux anthropiques, ouverts, plutôt secs (thermo-méditerranéens). De façon générale, les résultats obtenus suivent les tendances observées dans cette région méditerranéenne au cours de l'époque romaine (Buxó, 2005 ; Alonso *et al.*, 2008 ; Bouby, 2010).

Les taxons prédominants dans ces contextes de cuisine et de thermes sont le blé tendre/dur (*Triticum aestivum/durum*), le raisin (*Vitis vinifera*) et les olives (*Olea europaea*).

Parmi les céréales, les blés semblent plus importants que l'orge, surtout les blés nus. Cela peut être expliqué par le fait que les différentes espèces de blé qui sont regroupées sous la catégorie *T. aestivum/durum* sont celles utilisées principalement pour faire du pain, au détriment de l'orge ou des blés vêtus qui, à partir du second âge du Fer et surtout de la période romaine, vont être progressivement destinés à d'autres fins (André, 1961). L'orge vêtue (*Hordeum vulgare*), deuxième céréale attestée à Saint-Bézard, pourrait illustrer une fonction fourragère ou bien être mise en relation avec la fabrication de la bière¹²⁰. Cette dernière utilisation ne peut pas être avérée dans les contextes analysés, car les quelques caryopses d'orge attestés ne présentent pas les caractéristiques morphologiques typiques des grains germés pour l'obtention du malt, à savoir un élargissement et un creusement de l'aire du germe (Dineley, 2004). En revanche, le fait que la presque totalité des grains d'orge ait été retrouvée dans le même échantillon (US7216) comprenant du blé tendre/dur, de nombreux fragments de pain/galette, ainsi que des légumineuses et des fruits, laisse envisager la possibilité d'une utilisation culinaire de cette espèce.

Notons aussi la présence de blé amidonnier (*Triticum dicocum*) dans un contexte d'absence de blé dur (US7135), pouvant éventuellement être mis en relation avec du fourrage (?). Ce même échantillon comporte également la majorité des restes appartenant aux plantes sauvages (glands, vesces, gaillet).

La présence de restes de fourrage mélangé à d'autres déchets de consommation divers pourrait aussi être prise en compte sur la base de l'attestation de certaines légumineuses fourragères comme les vesces (*Vicia sativa*), voire les graines identifiées comme *Vicia* sp. Il faut souligner aussi que l'importance générale des légumineuses à Saint-Bézard est assez remarquable, compte tenu du faible nombre de carporestes, car il s'agit souvent d'un groupe de végétaux mal ou sous-représenté sur les établissements ruraux.

Les fruits cultivés ne sont attestés que par deux taxons : les olives et le raisin. Le nombre de restes pour ces deux espèces n'est pas très élevé, ce qui semble témoigner de restes de consommation plutôt que de déchets d'élaboration d'huile ou de vin. En effet, l'utilisation comme combustible des rafles de raisin séchées et surtout des galettes d'olives broyées provenant des scourtins de presse aurait probablement fourni beaucoup plus de restes, comme le montre l'exemple de Pompéi (voir l'article de N. Monteix, *supra*, p. 9-26).

120. Cette hypothèse prudente a été proposée par M. Poux lors d'une visite sur le site, notamment en raison de la grande taille du *praefurnium* par rapport à la surface des salles chaudes.

Tabl. XXIX – Taxons végétaux identifiés dans les pièces 702 et 703. Décomptes réalisés par individu et fragment.

		ÉTAT 1		ÉTAT 2				
		Niveau occupation cuisine	Niveau occupation/ circ. cuisine	Niveau cendres <i>praeurnium</i>	Niveau cendres <i>praeurnium</i>	Niveau cendres <i>praeurnium</i>		
Taxons	Partie anatomique	US 7199	US 7166	US 7161	US 7216	US 7135	Total	
Plantes cultivées	CÉRÉALES							
	<i>Hordeum vulgare</i>	caryopse				3	3	
	fragment					1	1	
	<i>Hordeum/Triticum</i>	caryopse		2			2	
	fragment			8		11	20	
	<i>Triticum aestivum/durum</i>	caryopse	1	1	1	6	9	
	<i>Triticum dicoccum</i>	caryopse					1	1
	<i>Triticum</i> sp.	caryopse					1	1
	Cerealia	fragment		1				1
	LÉGUMINEUSES							
	<i>Vicia</i> cf. <i>faba</i>	graine					1	1
	fragment							
	<i>Vicia sativa</i>	graine			2		1	3
	<i>Leguminosae</i>	graine	1	2			1	5
	fragment							
	cf. <i>Leguminosae</i>	graine					1	1
FRUITS CULTIVÉS								
<i>Olea europaea</i>	endocarpe		1			1	2	
fragment			1				5	
<i>Vitis vinifera</i>	pépin					1	2	
fragment		1		1		7	11	
LÉGUMES CULTIVÉS								
<i>Beta vulgaris</i>	fruit					1	1	
Plantes sauvages	CHÉNAIES (SÈCHES OU + HUMIDES)							
	<i>Quercus</i> sp.	gland				2	2	
	ADVENTICES CÉRÉALES D'HIVER							
	<i>Galium</i> sp.	fruit				4	4	
	<i>Lolium temulentum</i>	caryopse				5	5	
PRÉS, PÂTURAGES SECS								
<i>Vicia</i> sp.	graine					4	4	
Autres	INDÉTERMINÉES							
	graine			1		3	5	
	fragment graine					1	1	
	bourgeon			2		2	4	
	fragment bourgeon			1		1	2	
AUTRES								
Fragment de pain/galette		4		30		40	74	
	Nombre de restes	7	16	38	83	26	170	
	Nombre de taxons	2	2	3	8	7	12	
	Nombre de litres	20	65	90	85	80	340	
	Densité restes/litre	0,10	0,03	0,03	0,09	0,09	0,04	

Enfin, parmi les végétaux comestibles, on trouve aussi la bette (*Beta vulgaris*), un légume potentiellement, voire probablement, cultivé à cette époque. L'attestation de cette espèce devient de plus en plus courante sur les sites d'époque romaine en Narbonnaise et dans le monde romain à partir du I^{er} s. apr. J.-C. (Marinval *et al.*, 2002 ; Figueiral *et al.*, 2010 ; Jacomet, Vandorpe, 2011).

Les rares carporestes de plantes sauvages représentent des milieux anthropiques liés surtout aux cultures, à des pâturages, prés ou terrains vagues, ainsi qu'à des formations boisées, en l'occurrence une chênaie. Les deux glands retrouvés, dépourvus de cupules, n'ont pas pu être identifiés au niveau spécifique et nous ignorons donc s'ils appartiennent à des chênes à feuillage caduc (ex. chêne blanc) ou persistant (ex. chêne vert). Malgré le fait que certaines espèces de chêne donnent des fruits doux comestibles (ex. *Quercus rotundifolia*, *Q. suber*), il est fortement probable que les glands attestés ici soient arrivés avec le combustible utilisé dans les structures de combustion. La présence de quelques bourgeons dans les échantillons analysés pourrait confirmer cette interprétation.

Concernant les activités qui sont à l'origine de ces assemblages carpologiques, il faut signaler que la plupart des restes ont été collectés dans des niveaux de cendres superposés (US7135, US7161, US7216) présents dans la pièce d'accès au *prae-furnium* (PCE703), sur une surface réduite, en contact avec la pièce 702. Il faut noter que c'est justement dans deux de ces couches (US7161 et US7216) que les restes majoritaires de pain/galette ont été retrouvés. Dans la couche 7199, qui correspond à un niveau cendreuse de la pièce 702, daté de l'époque flavienne, on observe toutefois la présence de quatre fragments de pain/galette

Notons, par ailleurs, que les deux échantillons appartenant à deux niveaux d'utilisation de la pièce 702 (US7166 et US7189) contiennent seulement des restes de plantes cultivées destinées à l'alimentation humaine, tandis que les autres échantillons localisés dans la pièce voisine présentent une diversité taxinomique majeure. Peut-on envisager la possibilité que les niveaux de cendres de la pièce PCE703 proviennent de vidanges mélangées, issues des deux structures de combustion (four à pain et *prae-furnium*) ? Ou bien est-il envisageable que les deux structures aient été utilisées pour la cuisson du pain ou des galettes ? La présence d'un four dans la pièce 702 plaide plutôt pour la première hypothèse. Nous serions ainsi face à des accumulations de déchets de consommation ou de préparations culinaires diverses, mélangés à d'autres déchets de combustion (idée appuyée par la présence de nombreux charbons de bois) issus d'activités réalisées dans les deux pièces.

L'analyse des restes carpologiques retrouvés dans plusieurs niveaux archéologiques de la tour de la villa de Saint-Bézard a fourni des indices confirmant la fabrication de pain ou de galettes, probablement avec du blé tendre/dur ou froment, ainsi que la consommation de produits végétaux variés comme d'autres céréales (amidonnier ?, orge vêtue ?), des légumineuses (fèves), des fruits (olives, raisin) et des légumes (bettes). La possibilité d'une présence simultanée parmi ces déchets de consommation de fourrage (amidonnier ?, orge vêtue ?, vesces), ainsi que de déchets de combustion (glands et bourgeons arrivés avec le bois de feu ?), a été évoquée également.

L'absence généralisée de graines de plantes sauvages, en particulier dans la fraction de 0,5 mm, n'a pas permis d'aller

plus loin dans la caractérisation de l'environnement ou des nombreuses pratiques liées à la manipulation des végétaux qui auraient pu être effectuées par les occupants de la villa. Des groupements végétaux liés aux chênaies et à l'activité anthropique ont cependant été identifiés.

N. R.

*
* *

Les vestiges d'aménagements culinaires et fonctionnels mis au jour à Saint-Bézard constituent une étude de cas particulièrement intéressante, en raison de leur caractère organisé : on observe en effet qu'ils se répartissent sur les trois côtés d'une unique pièce, autour d'un simple foyer où devait être maintenu un feu servant à l'allumage du four et probablement aussi à la préparation d'aliments cuits.

L'association de cette cuisine avec le *prae-furnium* d'un balnéaire illustre à nouveau un schéma déjà mis en évidence dans d'autres établissements d'époque romaine. En groupant ici ces sources de chaleur, au sein d'un bâtiment isolé, le propriétaire du domaine a sans doute voulu limiter les risques d'incendie.

L'autre intérêt de ce dossier est de montrer que cet espace culinaire peut être considéré comme une boulangerie, en raison de la découverte de deux moulins à sang, de supports d'un four de grande taille et de fragments de pain trouvés dans des couches cendreuses. Si l'observation de ces restes de trop petite taille n'a pas permis à N. Rovira de trancher en faveur de pain ou de galette, nous pensons pour notre part, en raison de l'absence de tout fragment de *patina*¹²¹ dans les niveaux livrés par la fouille, que c'est bien l'hypothèse d'une production de pain qui doit être retenue. Les *patinae* sont encore bien présentes dans la vallée de l'Hérault entre le milieu du II^e s. et la fin du III^e s., qu'il s'agisse de vases tournés en céramique réductrice micacée (Mauné, 1996) ou bien d'imitations C2/C4 en céramique brune orangée biterroise de plats Hayes 181 de Byzacène (Mauné, Lescure, 2008). Leur absence ici paraît donc significative.

Par ailleurs, la découverte de la presque totalité de ces restes dans l'espace se trouvant devant le *prae-furnium* interroge sur la gestion des cendres issues de ce four, mais pose aussi, de notre point de vue, la question de la cuisson éventuelle de pain, ponctuelle ou régulière, dans le foyer du balnéaire, après l'arrêt du feu. On se trouverait ainsi face à une utilisation pragmatique et maximaliste des sources de chaleur pouvant être utilisées pour la cuisson des pains. La présence de grains d'orge doit également être soulignée, car l'on n'oubliera pas que la bouillie préparée avec cette céréale, la polenta, était encore largement consommée au Haut-Empire, principalement dans la partie orientale de la Méditerranée (André, 1961, p. 61).

La question qui reste posée est celle de la polyvalence de la pièce 702 : s'agit-il uniquement d'une boulangerie dans laquelle le personnel préparait et prenait aussi ses repas ou bien d'une boulangerie-cuisine où les activités se succédaient, une équipe en remplaçant une autre lorsque le pain, nécessaire au bon fonctionnement de la vie du domaine, était cuit ? Si nous avons apporté *supra* un début de réponse, en soulignant la modestie du foyer central par rapport aux besoins d'un établissement tel que Saint-Bézard, nous préférons laisser ouverte cette question

121. Sur le lien entre ces plats et la cuisson des galettes, voir Bats, 1988, p. 69.

dans l'état actuel des recherches. Peut-être avons nous trop tendance, en effet, à simplifier les choses ou bien à vouloir les mettre dans des cadres trop rigides : les espaces 702 et 703 sont peut-être beaucoup plus polyvalents que nous ne l'imaginons. Par ailleurs, il nous est impossible de mesurer, sur une durée aussi longue et avec si peu d'éléments matériels, d'éventuelles modifications dans la gestion des activités culinaires réalisées sur place.

Une autre problématique qu'il est intéressant d'aborder est celle de la production et de la consommation de pain dans le cadre de la *villa* d'époque romaine en Gaule méridionale.

La consommation de pain en contexte rural ne doit pas être considérée comme exceptionnelle, car celui-ci apparaît de plus en plus comme un produit alimentaire courant.

On rappellera par exemple la découverte, dans l'une des tombes de la nécropole de Soumaltre, située à environ 2 km au sud de Saint-Bézard, d'un pain carbonisé daté entre 40 et 80-120 apr. J.-C. (Thernot *et al.*, 2004, p. 277, fig. 266). Dans la *villa* de la Garanne à Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône), de nombreux fragments de pain brûlé ont été identifiés par N. Rovira et étaient associés à un secteur de la *villa* comportant d'imposantes installations culinaires situées à proximité d'un moulin hydraulique. Ce dossier illustre, pour la première fois en Narbonnaise, les liens fonctionnel et topographique qui pouvaient unir les moulins hydrauliques et les boulangeries (Stephenson *et al.* dir., 2011 ; Mauné *et al.*, à paraître).

Dans la vallée de l'Hérault, la *villa* de Vareilles (Paulhan) disposait, à partir du milieu du I^{er} s., de moulins hydrauliques destinés à la production de farine, probablement utilisée pour la confection du pain (Mauné, Paillet, 2003). À 15 km au sud de Saint-Bézard, l'établissement de l'Auribelle-Basse (Pézenas) était également équipé d'un grand moulin hydraulique du II^e s. lié à une production massive de farine (Mauné *et al.*, 2007). Ces études de cas s'insèrent dans des découvertes réalisées à l'échelle de la Narbonnaise (Brun, Borréani, 1998 ; Longepierre, 2011) qui montrent de façon concomitante la multiplication des unités minotières et des moulins à sang pendant le Haut-Empire et donc, indirectement, une augmentation importante de la consommation du pain. En Campanie, dans l'aire vésuvienne,

la présence de fours à pain dans de nombreuses *villae* (Monteix, 2010a, p. 164 et n. 185 ; voir aussi l'article de P. Kastenmeier, *supra*, p. 125-133) constitue également un témoignage précieux de l'essor de la panification des céréales à cette époque mais, dans l'état actuel des recherches, seuls des moulins à sang sont attestés.

Le dossier de Saint-Bézard, avec d'autres, invite à considérer avec la plus grande attention l'existence, en Narbonnaise, de boulangeries domaniales destinées à l'approvisionnement de la main-d'œuvre. Si la place centrale du pain dans l'alimentation quotidienne constitue pour le Haut-Empire, une évidence certaine (voir André, 1961, p. 62-70), cette consommation caractérisait surtout, semble-t-il, les milieux urbains favorisés (Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, 83), mais elle peut être élargie, nous semble-t-il, à la population rurale de Narbonnaise.

Si l'on veut bien retenir l'hypothèse plausible, selon nous, de la présence d'un four à pain à la Combe de Fignols (voir introduction, *supra*, p. 166 et fig. 171), il faudrait même imaginer que ce type de structures pouvait équiper des établissements de taille plus modeste que les *villae*. Du reste, la bonne diffusion des moulins à sang en Narbonnaise et pas seulement au sein de grands établissements de type *villa*, récemment démontrée (Longepierre, 2011 et 2012), constitue un indice supplémentaire à l'appui de cette hypothèse.

Nota bene

Au terme de cet article, il nous est agréable de remercier pour les nombreuses discussions que nous avons eu au sujet de la tour, V. Mathieu (architecte DPLG, ingénieur d'étude CNRS), qui nous a signalé le texte de Pline le Jeune relatif à la tour de la *villa* des Laurentes ainsi que J.-C. Roux (SRA Languedoc-Roussillon), rattachés à l'UMR 5140 du CNRS, Lattes, équipe TP2C. Des remerciements également à Ph. Blanchemanche (IR, UMR 5140 du CNRS, Lattes) qui a identifié le volant et nous a signalé l'article de Fr. Sigaut, et à A. Gardeisen (UMR 5140 du CNRS, Lattes) pour le temps qu'elle a bien voulu consacrer à la relecture de l'étude de la faune.