



HAL
open science

Cuisiner pour les dieux et pour les hommes. “ Guide pratique ” de la vaisselle et des ustensiles de cuisine à Cumes (Italie) entre le VI^e et le IV^e s. av. J.-C.

Priscilla Munzi, Luca Basile, Martine Leguilloux

► To cite this version:

Priscilla Munzi, Luca Basile, Martine Leguilloux. Cuisiner pour les dieux et pour les hommes. “ Guide pratique ” de la vaisselle et des ustensiles de cuisine à Cumes (Italie) entre le VI^e et le IV^e s. av. J.-C.. Pascale Ballet; Séverine Lemaître; Isabelle Bertrand. De la Gaule à l’Orient méditerranéen. Fonctions et statuts des mobiliers archéologiques dans leur contextes, Presses Universitaires de Rennes; Institut français d’Archéologie Orientale, pp.175-184, 2019, Archéologie et Culture, 978-2-7535-5922-6. hal-01987792

HAL Id: hal-01987792

<https://hal.science/hal-01987792v1>

Submitted on 23 Feb 2025

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

CUISINER POUR LES DIEUX ET POUR LES HOMMES

« *GUIDE PRATIQUE* » DE LA VAISSELLE ET DES USTENSILES DE CUISINE
À CUMES (ITALIE) ENTRE LE VI^E ET LE IV^E S. AV. J.-C.



PRISCILLA MUNZI, LUCA BASILE, MARTINE LEGUILLOUX

Cumes, que Strabon présente comme la plus ancienne colonie grecque de toute la Sicile et d'Italie (*Géographie* V, 4, 4-5), est située à 25 km à l'ouest de Naples, en face de l'île d'Ischia, l'ancienne Pithécusses (fig. 1). Les recherches effectuées par le Centre Jean Bérard au cours des dernières années s'intéressent à la partie septentrionale de la ville, au-delà des remparts, près d'une porte située au milieu du front nord de la fortification

de la ville basse¹. L'enquête sur ces secteurs périphériques a permis d'approfondir la chronologie et la topographie du site et l'évolution de son environnement. Il a ainsi été possible de travailler sur des vestiges aussi divers qu'un noyau de tombes préhelléniques des IX^e-VIII^e siècles, un secteur d'un sanctuaire périurbain gréco-samnite, une nécropole romaine et des structures de l'Antiquité tardive et du Moyen Âge².



Fig. 1. Plan de situation de Cumes (réal. M. Pierobon/CJB, CNRS-EFR).



Fig. 2.

a. Vue des niveaux d'époque archaïque (cl. CJB, CNRS-EFR).

b. Vue des salles du bâtiment d'époque hellénistique (cl. CJB, CNRS-EFR).

LE SANCTUAIRE PÉRIURBAIN

Au-dessus de la nécropole préhellénique, un sanctuaire est établi au cours du VI^e siècle, à l'ouest d'une voie qui, sortant de la ville par la Porte médiane, était orientée vers le nord. Les premières phases sont mal connues, car la zone fouillée ne porte pas sur le cœur du sanctuaire. Il semble que le *temenos* en ait été défini dès la délimitation de la ville et la construction des remparts. Les premiers niveaux n'ont pas livré de vestiges caractéristiques d'une aire sacrée, mais il est assuré que, dès le début du VI^e siècle, existait à proximité un édifice de culte décoré d'antéfixes³.

Dans la seconde moitié du VI^e siècle, plusieurs murs sont construits en grands blocs de tuf équarris. Ils sont associés à des puits dotés de chemisages internes faits de cylindres en céramique (puits PT417, PT619, PT701, PT781). Malheureusement, les bâtiments sont trop incomplètement dégagés pour en comprendre l'organisation et la fonction (fig. 2). Vers le milieu du V^e siècle, le sanctuaire se développe et un nouveau bâtiment est construit : il comprend au moins trois pièces ouvrant sur une galerie bordant deux ou trois côtés d'une cour. Les murs sont édifiés en gros blocs de tuf de remploi à la base, et l'élévation est faite de petites pierres de tuf. Au centre, une structure carrée en tuf servait de foyer. Des installations longeaient les murs, probablement des banquettes de bois.

Les trois salles mises au jour ont été utilisées durant plus d'un siècle et entretenues avec soin. On

ne trouve en effet pratiquement pas de débris sur les sols. Il s'agit probablement d'un *hestiatorion*, aménagement courant dans les sanctuaires grecs à partir du VI^e siècle⁴. Les salles à banquets, le portique et la cour ont connu quelques modifications au cours du IV^e siècle. Vers la fin de ce siècle, le bâtiment fut détruit, et de nombreux vases de cuisine et de table furent répandus sous forme d'une épaisse couche à l'emplacement des salles à banquets. Une fosse creusée dans ce niveau contenait des vases intacts et des terres cuites votives qui témoignent d'une cérémonie de clôture de ces aménagements.

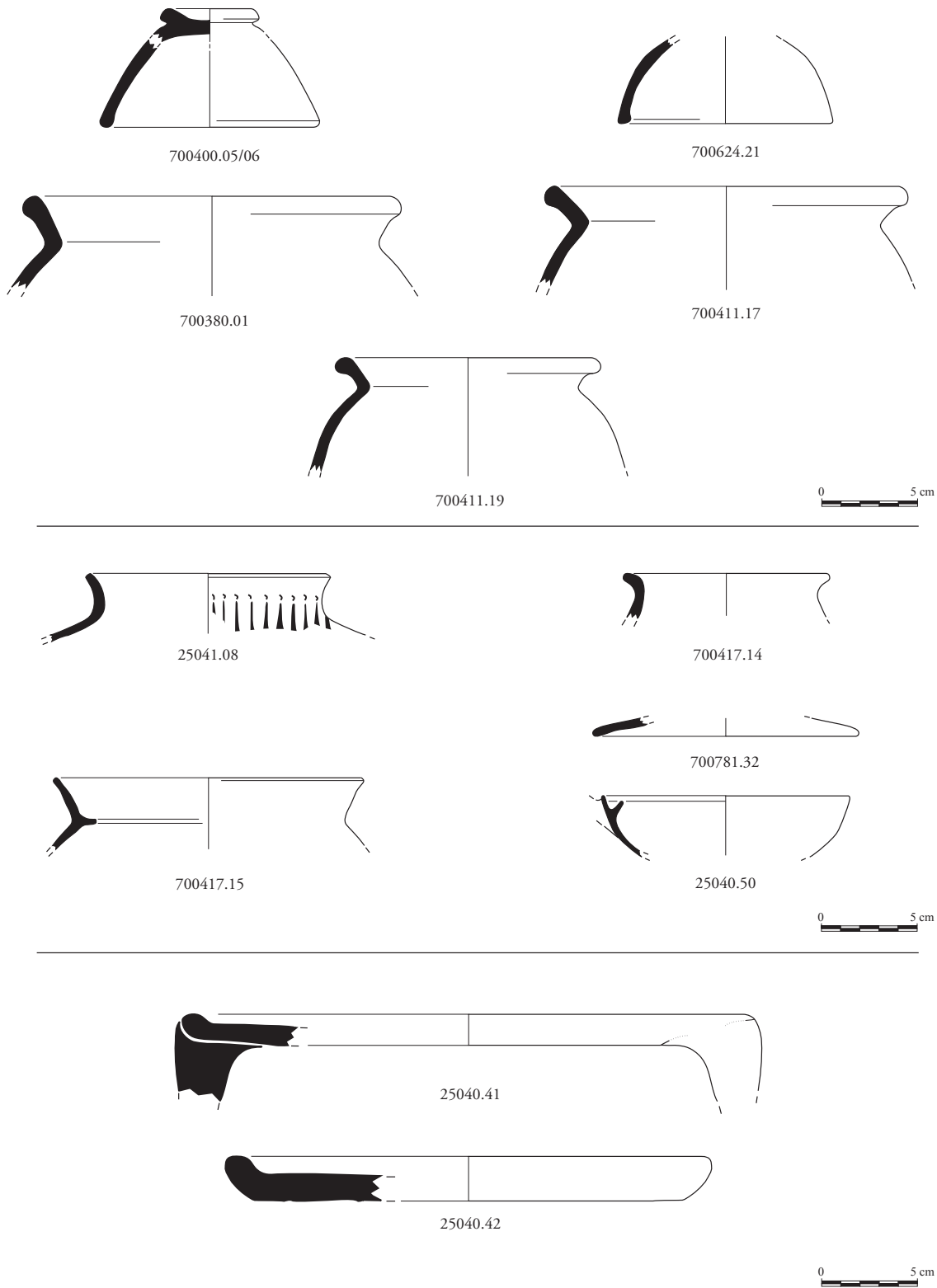
Dans le courant du III^e siècle, la zone fouillée a été affectée par la construction d'un nouvel édifice élevé en *opus africanum*. Les structures, seulement partiellement dégagées, ne permettent pas d'en comprendre la fonction, mais elles incluaient un autel creux formé de quatre dalles. Plusieurs bases de stèles ont été retrouvées à proximité de l'autel, éparpillées dans la couche de destruction. L'édifice hellénistique a été utilisé jusqu'au début du I^{er} s. av. J.-C., puis a été détruit. Une fosse contenant des terres cuites archaïques, classiques et hellénistiques marque l'abandon définitif du sanctuaire.

Nombreuses sont les traces archéologiques des pratiques rituelles qui se déroulaient dans les contextes mis au jour. Dans le cadre de cette présentation, nous nous intéresserons à la vaisselle (pots, marmites, faitouts, mortiers, etc.) et aux ustensiles de cuisine (fours portatifs, réchauds, braséros, cloches de cuisson, etc.) employés dans le sanctuaire entre le VI^e et le IV^e s. av. J.-C. Dans certains cas, les témoignages archéologiques ne documentent pas directement la consommation de repas rituels à l'intérieur du sanctuaire, mais sont seulement relatifs aux sacrifices d'animaux. Ils ne permettent pas de savoir si l'utilisation de certaines formes céramiques était liée d'une manière ou d'une autre au déroulement des rituels ou destinée à satisfaire les besoins de ceux qui, pour diverses raisons, vivaient ou agissaient dans l'aire sacrée.

LE MOBILIER DU COMPLEXE CULTUEL DES VI^E-V^E SIÈCLES

Au cours de la première moitié du V^e siècle, un important réaménagement de cette partie du sanctuaire périurbain est attesté. Ces travaux impliquent l'oblitération des puits, un nivellement de l'aire et la construction d'un nouvel édifice qui remploie en fondation une partie des murs de la phase précédente.

Fig. 3. Exemples des formes de vaisselle de cuisine et de l'instrumentum des niveaux archaïques (réal. G. Stelo/CJB, CNRS-EFR).



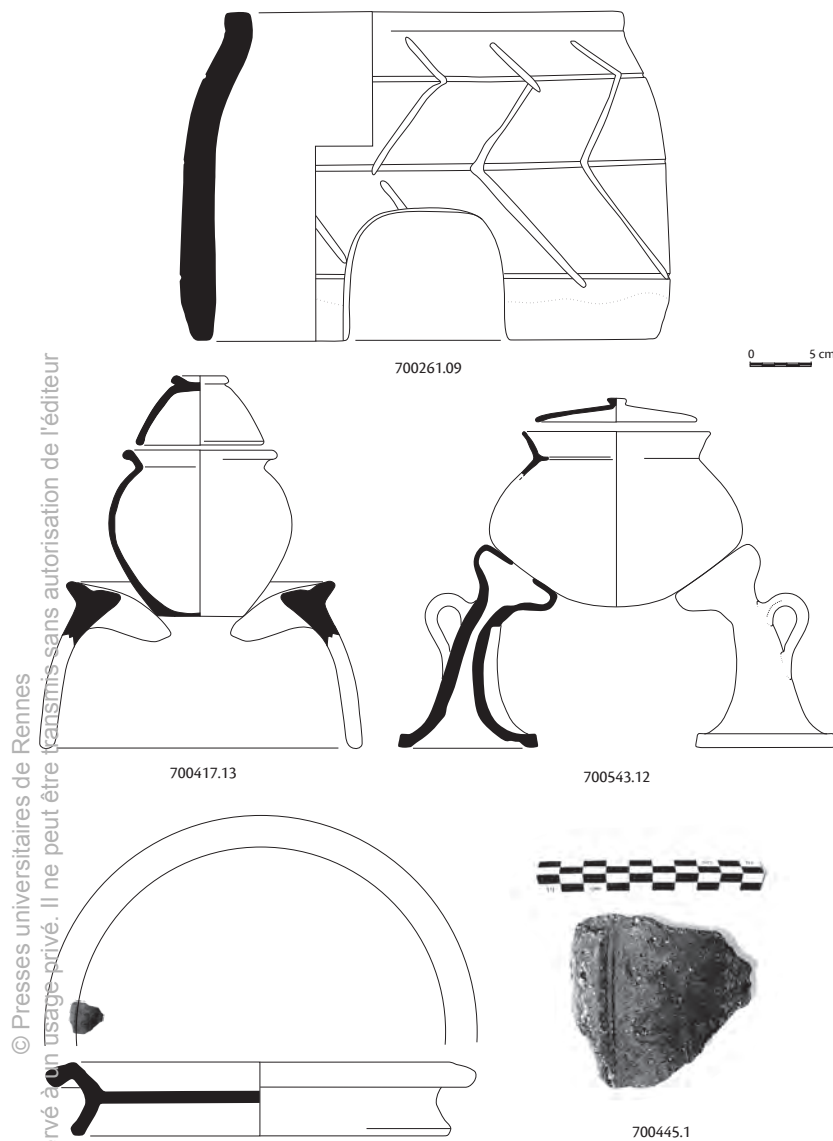


Fig. 4. Exemples des formes de l'*instrumentum* des niveaux archaïques (réal. G. Stelo/CJB, CNRS-EFR).

Le matériel mis au jour est constitué presque exclusivement d'objets en céramique et d'un peu de restes de faune. La céramique, dans l'ensemble des quatre contextes, est représentée par 3 370 fragments provenant de 592 individus. Le mobilier céramique couvre un intervalle allant du dernier quart du VI^e au deuxième quart du V^e siècle. Le terme plus récent est fourni par quelques formes de vernis noir attique ou d'imitation⁵. Dans le contexte examiné, les céramiques communes à pâte grossière sont représentées par 666 fragments pour un total de 98 individus, alors que l'*instrumentum* fournit 29 fragments pour un total de cinq individus⁶.

Dans la céramique commune à pâte grossière sont représentés soit des récipients allant sur le feu (57,1 % des NMI), soit des formes ayant un

autre usage (42,9 % des NMI) : vases destinés à la préparation des aliments (mortiers, jattes), récipients tels que situles, « amphorettes » et pots affectés à la conservation ou au stockage des denrées. En céramique culinaire, le répertoire des formes est assez réduit (fig. 3). Il s'agit en grande majorité d'*ollae* (50 NFR, 21 NMI), des formes fermées à col plus ou moins court, panse ovoïde et fond plat, dépourvues d'anses, de petites et moyennes dimensions. Plusieurs exemplaires présentent un revêtement constitué soit d'un engobe marron-rouge à l'intérieur du vase, soit d'un engobe de couleur beige à l'extérieur, doublé parfois d'un engobe intérieur de couleur marron-rouge. La deuxième forme la plus répandue est l'écuelle-couvercle (12 NFR, 11 NMI). Il s'agit d'un récipient ouvert, de petites dimensions, caractérisé par une vasque hémisphérique assez profonde avec un profil tronconique et un pied soit en anneau, soit en trombe. Pour cette forme, un double usage est désormais accepté⁷ : couvrir les *ollae* et/ou servir de récipient pour manger. Les formes de l'*olla* et de l'écuelle-couvercle sont très répandues dans les contextes étrusco-italiques, mais sont absentes pour cette période dans les contextes grecs. À l'exception de Pithécusses, les parallèles renvoient essentiellement vers l'Étrurie méridionale et le *Latium Vetus*, en particulier vers Tarquinia, Gravisca, Caere ou Rome⁸. Les récipients de cuisson de typologie grecque (*chytrai*, *caccabai*, *lopades*) sont documentés uniquement par quelques exemplaires.

Les dispositifs de cuisson ne sont pas nombreux, mais suffisants pour nous donner une idée de la variété des formes documentées (fig. 4). De nombreuses études plus ou moins récentes sur le monde grec démontrent qu'il existait, aux côtés des foyers fixes au sol, d'autres dispositifs, l'une des caractéristiques principales de la cuisine grecque étant l'emploi d'une batterie de cuisine mobile⁹. Du remplissage des puits provient une plaque de cuisson. Il s'agit d'un fragment de vasque circulaire presque plane, présentant de fortes traces de brûlures sur la surface interne. La paroi est épaisse et son bord est marqué par un ressaut saillant en bourrelet. Bien d'autres exemplaires sont attestés à Cumes, leur diamètre variant entre 30 et 50 cm. Certains conservent un départ de pied. Il est vraisemblable que nous soyons face à deux types de plaques : apode et tripode. Concernant leur fonction, les plaques (ou braséros) jouent principalement un double rôle dans la cuisine : ils servent à la cuisson des aliments, en support des vases culinaires – les braises d'un foyer étaient placées dans la vasque puis un récipient était posé dessus – et, tout comme d'autres dispositifs, à

la cuisson des pains de froment ou des grains pour le gruau des galettes, la vasque étant préalablement chauffée. Ces objets sont indistinctement documentés sur plusieurs sites grecs, italiotes, étrusques ou indigènes à partir de la seconde moitié du VII^e et jusqu'au début du V^e siècle¹⁰.

Un réchaud portable a également été trouvé dans le comblement des puits. Dans les années quatre-vingt, C. Sheffer a mis au point une classification de ces supports (« *Cooking stand* ») à partir du matériel du site étrusque d'Acquarossa¹¹. L'exemplaire cumain renvoi au type IIA et se présente comme un support de moyennes dimensions, ouvert en haut, en bas et sur un côté. Il est conçu pour maintenir un pot en hauteur sur le côté du foyer, à travers des tenons. Les réchauds portables sont des dispositifs assez répandus, et l'exemplaire cumain trouve des rapprochements génériques avec le matériel d'Athènes et ponctuels avec des exemplaires attestés en Étrurie¹². Un objet du même type est documenté en Campanie sur l'île de Pithécusses¹³.

Parmi les supports, il faut aussi mentionner des objets en terre cuite ayant la forme d'un tronc de cône plus ou moins incurvé dans leur partie supérieure; le sommet se termine par un disque dont la saillie peut être assez prononcée, et une anse de préhension est fixée sur la face convexe. Des artefacts de ce type sont attestés en divers endroits du monde grec. Ils portent des traces de feu, notamment sur la face concave, opposée à l'anse, ainsi que sur le disque supérieur. En 1985, Y. Grandjean proposait de voir dans ces objets des ustensiles à destination domestique : placés en triangle autour ou dans le foyer, ils servaient de supports aux récipients de cuisson¹⁴.

Un autre dispositif employé pour la cuisson est documenté par deux exemplaires. L'un est complet et ressemble à une cloche en terre cuite très épaisse, à profil semi-sphérique, légèrement en S. Il dispose d'une ouverture sommitale circulaire avec un bord en bourrelet, le diamètre maximum étant situé dans la partie basse. Il présente un décor incisé sur la paroi et un évent à la base. Il s'agit de fours à pain à cloche mobile. La mise en évidence de ces fours est récente, car ils ont souvent été confondus avec des vases de stockage¹⁵. Ces coupoles amovibles en céramique sont indépendantes et devaient être simplement posées sur une sole de foyer en argile. L'ouverture du haut était probablement obturée par une plaque et l'évent à la base par une pierre. Dans une étude récente sur ces formes dans le Languedoc à l'époque romaine, les auteurs ont émis l'hypothèse que les encoches excisées sur les parois externes de ces cloches faisaient peut-être office d'accroches pour un revêtement en terre crue destiné à optimiser

l'emmagasinage de chaleur dans le four¹⁶. De petites terres cuites grecques archaïques illustrent bien leur fonctionnement¹⁷. Les exemplaires de Cumes mesurent environ 20-25 cm de haut et 40 cm de large. Il s'agit de fours de « module réduit », probablement plus appropriés à l'échelle d'un cercle familial¹⁸.

La série des dispositifs se conclut avec le fragment d'un braséro étrusque. C'est un objet d'un certain prestige, et par ailleurs déjà attesté à Cumes, dans le secteur des remparts¹⁹. Ces braséros sont réalisés dans une pâte plutôt grossière assez caractéristique et circulent surtout en Étrurie méridionale dans la deuxième moitié du VI^e siècle dans des contextes d'habitats, funéraires et dans des sanctuaires²⁰. Plusieurs centres ont produit ces instruments, en particulier *Caere*²¹. Ces objets sont généralement décorés « *a cilindretto* » sur le bord et dans la partie supérieure de la vasque par des frises avec des scènes de chasse ou de lutte. La forme est plutôt basse et large sur un haut pied en anneau. Ils pouvaient être utilisés en tant que dispositifs de cuisson, mais aussi pour chauffer les pièces.

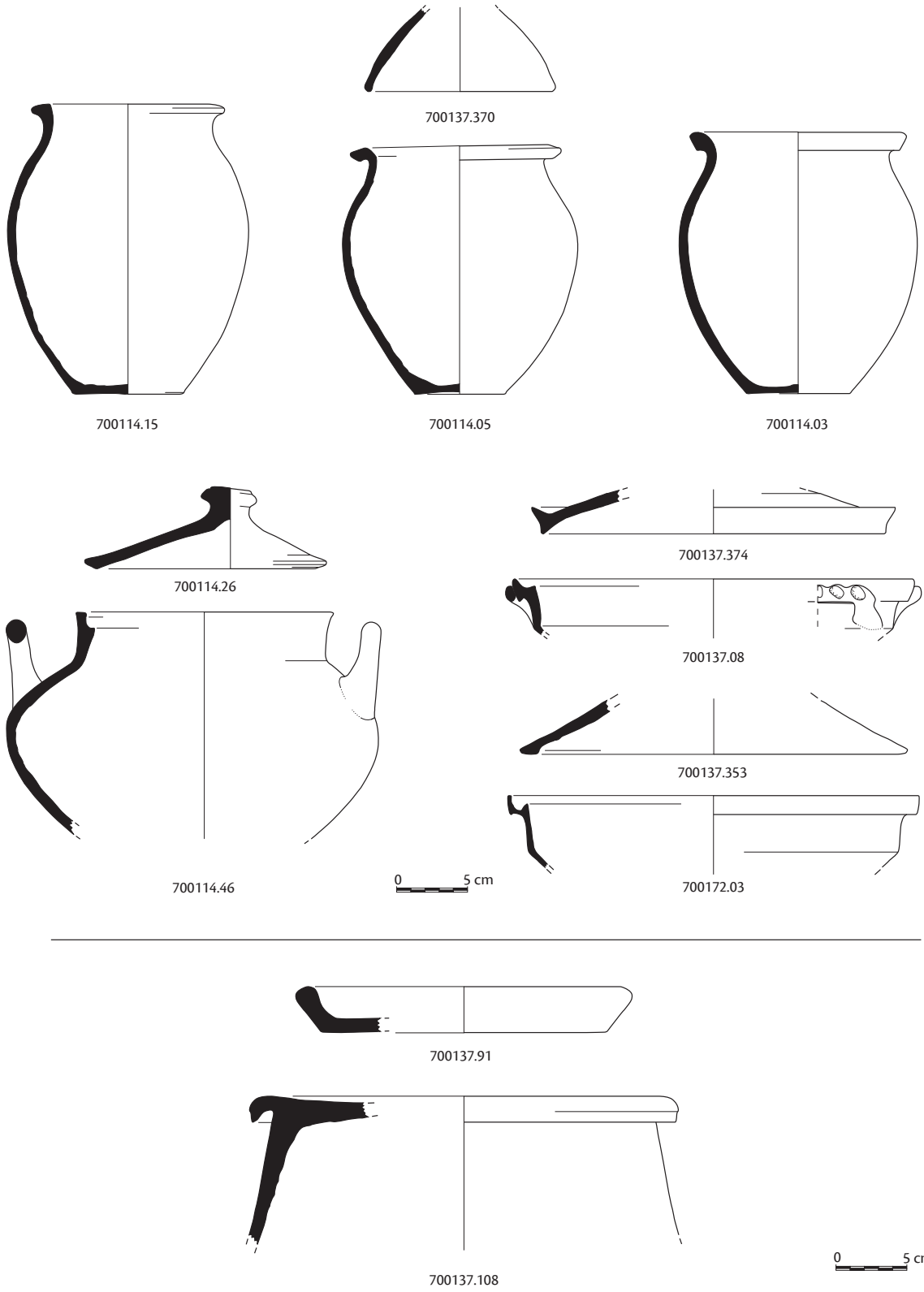
LE MOBILIER DE L'ÉDIFICE DES V^E-IV^E SIÈCLES



Le bâtiment construit dans le sanctuaire vers le milieu du V^e siècle comprend au moins trois pièces ouvrant sur une galerie bordant un grand espace ouvert. Vers la fin du IV^e siècle, ce bâtiment est désaffecté : les murs sont rasés, et une épaisse couche de vases cassés est répandue. La couche 700137-700172 a livré environ 3 700 vases identifiés à partir de 27 500 fragments. Il s'agit principalement de céramiques de cuisine, mais aussi de vases à boire à vernis noir qui permettent de préciser la datation. Deux hypothèses sont envisageables pour interpréter ce dépôt : il s'agirait soit de vases conservés dans une des pièces pour un usage quotidien dans le sanctuaire, soit de vases utilisés pour la cérémonie de clôture de l'édifice.

Cette action a été suivie par le creusement d'une fosse (FS700114) dans laquelle ont été déposés 28 vases entiers. Par sa composition et sa cohérence, le dépôt dans cette fosse ne semble pas de même nature que celui de l'épandage 700137-700172. Dans la distinction opérée à la fouille entre le vaste épandage 700137-700172 et la fosse FS700114, on s'aperçoit que les comptages, bien que fondés sur deux échantillons quantitativement opposés, semblent témoigner de faciès différents. Dans l'épandage, on trouve surtout de la vaisselle de table

Fig. 5. Exemples des formes de vaisselle de cuisine et de l'instrumentum des niveaux hellénistiques (réal. G. Stelo/CJB, CNRS-EFR).



© Presses universitaires de Rennes
Ce document est réservé à un usage privé. Il ne peut être transmis sans autorisation de l'éditeur

et de cuisine, avec quelques vases miniatures. La vaisselle à vernis noir comprend 377 vases (*skyphoi*, *kylikes*, coupes à une anse, coupes, coupelles). À cela s'ajoutent les fragments de 22 vases à figures rouges et 174 vases miniatures. Une petite partie de la céramique (9 %) correspond à quelques vases de réserve et de préparation, ainsi que de la vaisselle de table. La majeure partie du mobilier (81 %) est composée de récipients de cuisine. Ce sont principalement des pots à cuire, des *ollae* à profil ovoïde et fond plat caractérisées par des bords plats ou en bandeau, suivis de loin par quelques exemplaires de marmites (*caccabai*), de faitouts (*lopades*), leurs couvercles et quelques rares poêles. Parmi les dispositifs, nous signalons quelques cloches de cuisson, ou *clibani*, et des plaques de cuisson (fig. 5).

Dans la fosse FS700114, et à l'instar du dépôt principal, les proportions de vaisselle de cuisine sont du même ordre, dominées par les *ollae* : elle a restitué 28 vases complets, dont 24 *ollae* et une *caccabè* en céramique culinaire, une petite *olpé* et deux amphores de table en céramique à pâte claire. La fouille de la fosse a également livré un acrotère à disque et quatre antéfixes datées du milieu du VI^e s. av. J.-C.²².

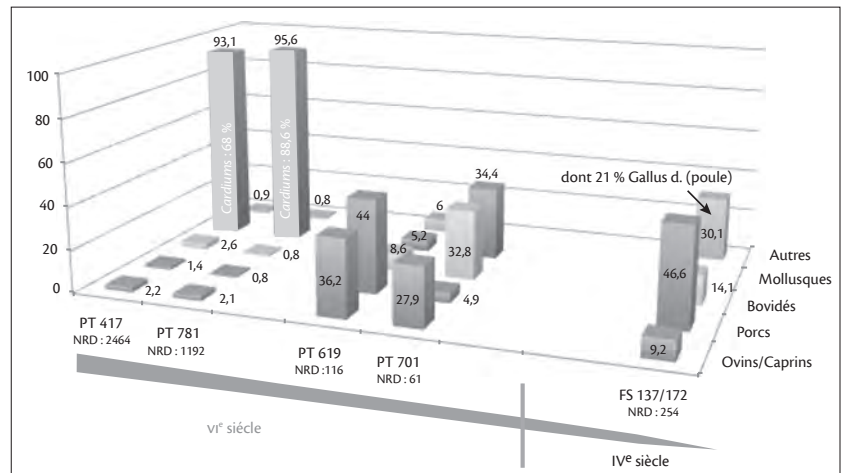
Le contraste entre les éléments architectoniques et le matériel céramique est frappant, aussi bien pour la chronologie que pour leur signification, manifestant une volonté précise. Le lot de terres cuites architectoniques, conservées pendant près de deux siècles, revêt vraisemblablement, malgré leur aspect fragmentaire, une grande valeur sacrée. En ce qui concerne le matériel céramique, la chronologie est homogène et renvoie au dernier quart du IV^e siècle.

La fosse FS700114, creusée en bordure du grand dépôt, est stratigraphiquement et chronologiquement contemporaine de la destruction du bâtiment, mais son interprétation ne paraît pas ressortir de la même logique. Plutôt que de l'enfouissement de vases mis hors d'usage lors de l'abandon des salles à banquets, il s'agirait des restes d'une cérémonie de clôture, comme on en connaît sur d'autres sanctuaires de la même époque en Campanie.

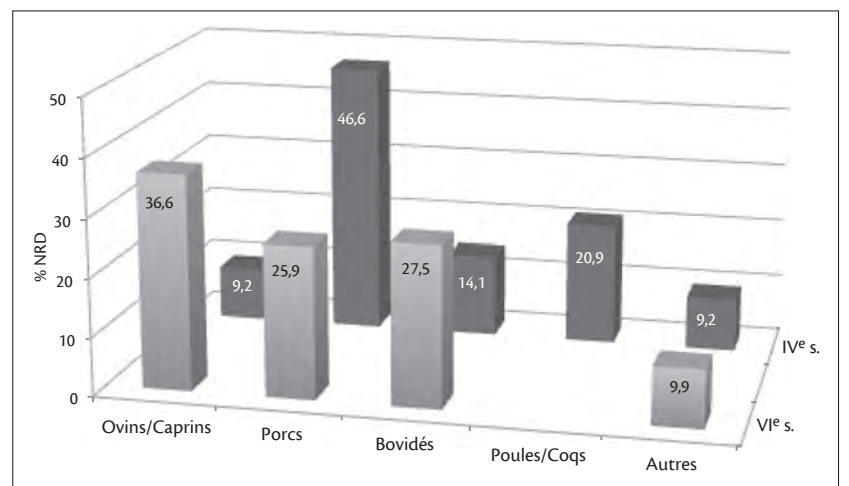
DÉCHETS ALIMENTAIRES : LES RESTES DE REPAS RITUELS



À cette vaisselle de cuisine et de table étaient associés des déchets osseux, rebuts des repas qui se sont déroulés dans le sanctuaire entre la fin du VI^e siècle et la fin du IV^e siècle (fig. 6, a).



a



b

Fig. 6.
a. Les restes de faune dans le sanctuaire périurbain de la Porte médiane (pourcentage du nombre de restes déterminés).
b. Composition de la faune mammifère et aviaire dans les niveaux des VI^e et IV^e siècles (pourcentage du nombre de restes déterminés).

La composition du mobilier varie fortement d'un contexte à l'autre. Dans les niveaux archaïques qui précèdent l'aménagement du nouveau bâtiment, les puits, en particulier PT417 et PT781, ont été comblés avec de nombreux mollusques, principalement des *cardium* (fig. 6, a). Les autres puits – PT619 et PT701 – contenaient surtout des restes de mammifères. Cette différence de natures dans les déchets doit refléter la spécificité de certains repas (rituels ?) se déroulant dans le sanctuaire.

Dans les niveaux du dernier quart du IV^e siècle, pour lesquels une action rituelle est acquise, les déchets sont différents : la faune marine est absente, la consommation carnée se concentrant autour des mammifères et de la volaille domestique (fig. 6, a). Par ailleurs, le rôle de ces espèces dans les différents

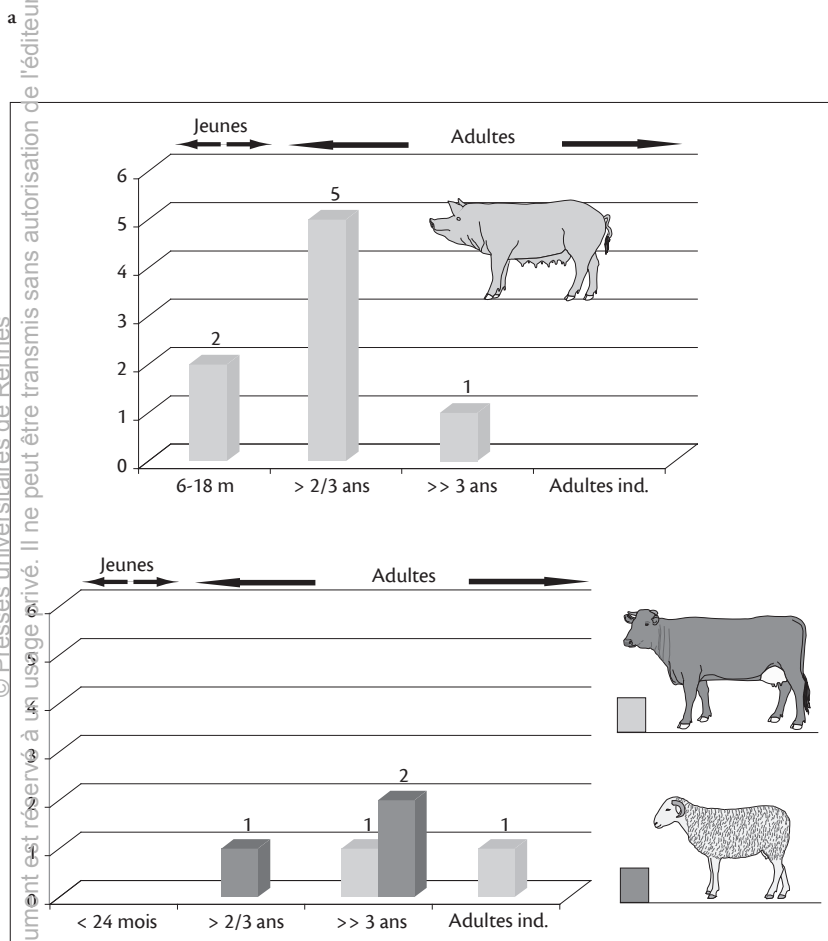
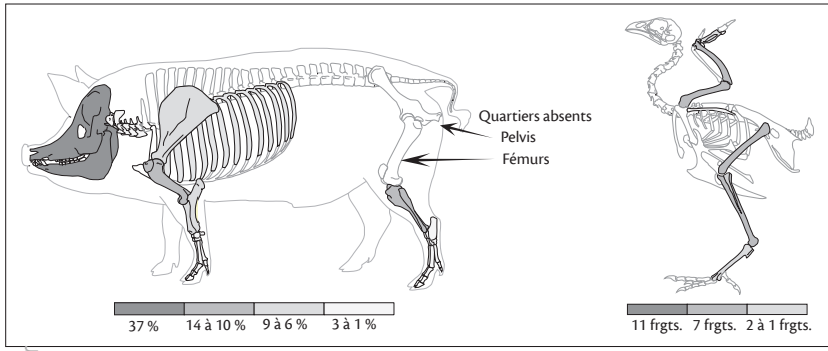


Fig. 7.
 a. Nature des principaux quartiers rejetés dans le sanctuaire à l'époque classique : les quartiers de porcs (pourcentage NRD) et les quartiers de poules (NRD).
 b. La sélection des âges d'abattage : nombre minimum d'individus retrouvés dans le mobilier classique.

contextes évolue également : si l'on exclut les mollusques en s'attachant aux seuls mammifères et oiseaux, on constate que les principales espèces pastorales intervenaient à parts égales dans les repas archaïques, le rituel hellénistique privilégiant, quant à lui, les porcs et la volaille (fig. 6, b).

Autre changement relatif à la composition des repas : celui des quartiers consommés par les

convives. Dans les contextes archaïques, il semble que tous les quartiers étaient consommés. Le « banquet » hellénistique s'organisait quant à lui autour de certains morceaux de porcs et de volailles (fig. 7, a). Ainsi, on peut envisager que les éléments consacrés durant les repas archaïques provenaient de parties molles, tandis que l'absence évidente de bassins et de fémurs de porcs d'une part, de têtes et de thorax de poules d'autre part, suggère un autre type de consécration pour le rituel hellénistique. La sélection s'opérait également au niveau des âges d'abattage. Si le mobilier archaïque ne permet pas de déterminer les orientations concernant les ovins/caprins et les bovidés, en revanche pour l'époque hellénistique, l'estimation de l'âge des porcs indique que l'on mangeait de jeunes cochons, âgés de 6 à 18 mois, les individus des autres espèces étant adultes (fig. 7, b).

Sur le site de Poséidonia-Paestum, plusieurs lots découverts dans des contextes rituels en lien avec des divinités féminines permettent certains rapprochements. Des fosses contenant des déchets de consommation ont été découvertes dans un enclos à *eschara* (sondages 226-227) du sanctuaire méridional²³. L'échantillon contenait des restes d'agneaux et de porcelets (57 %) ainsi que quelques éléments de poules domestiques (2 %). Dans le sanctuaire hors les murs de Santa Venera dédié à Aphrodite de Poséidonia²⁴, les restes de jeunes moutons apparaissent en proportions importantes (80 %), mais les ossements d'oiseaux, poules et pigeons sont également nombreux (16 %).

CONCLUSION

La divinité honorée en ces lieux n'est pas identifiée. La nature des offrandes indique qu'il s'agit d'une ou de plusieurs divinités féminines. L'emplacement du sanctuaire, hors de la ville, près des champs et de la nécropole, ainsi que certains rapprochements avec le sanctuaire de Déméter et Corè de Corinthe, semblent favoriser une attribution à ces déesses, surtout si l'on rappelle la place éminente que Déméter tenait à Cumes dès l'époque archaïque. Les statuettes en terre cuite découvertes ne sont pas spécifiques. Toutefois, le graffiti « *HEP* » sur une coupe à vernis noir d'imitation attique laisse entrevoir d'autres attributions possibles²⁵.

© Presses universitaires de Rennes. Ce document est réservé à un usage privé. Il ne peut être transmis sans autorisation de l'éditeur.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BACCI, TIGANO 1999
G.M. Bacci, G. Tigano, *Da Zancle a Messina. Un percorso archeologico attraverso gli scavi*, vol. I, Palermo, 1999.
- BARBÉLAN *et al.* 2006
S. Barbéran, G. Piqués, S. Raux, C. Sanchez, « Un dispositif de cuisson original en Languedoc dans l'Antiquité : les fours à pain à cloche mobile en céramique » in SFECAG (éd.), *Actes du congrès de Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, 2006, p. 257-271.
- BATS 1988
M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Paris, 1988.
- BATS, BRUN, MUNZI 2010
M. Bats, J.-P. Brun, P. Munzi, « Ai margini della colonia greca di Kyme » in *Cuma. Atti del XLVIII convegno di studi sulla Magna Grecia, Taranto, 27 settembre-1 ottobre 2008*, Tarente, 2010, p. 523-552.
- BELLELLI 2012
V. Bellelli, « Particolarità d'uso della ceramica comune etrusca », *MEFRA* 124-2, 2012, p. 377-392.
- BRUN, MUNZI 2011
J.-P. Brun, P. Munzi, « Les travaux du Centre Jean Bérard au nord de l'enceinte urbaine et au sud de l'acropole », *BSFAC* 41, 2009-2010 = *RevArch* 2011/1-51, p. 150-172.
- BRUN *et al.* 2015
J.-P. Brun, L. Cavassa, M. Leguilloux, P. Munzi, « Banquets rituels à Cumae au IV^e siècle av. J.-C. » in R. Roure (éd.), *Contacts et acculturations en Méditerranée occidentale. Hommages à Michel Bats. Actes du colloque, Hyères, 15-18 septembre 2011*, Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine 15, Paris (= *EtudMas* 12, Aix-en-Provence), 2015, p. 81-97.
- BUCHNER 1969
G. Buchner, « Mostra degli scavi di Pithecusa », *DialArch* III/1-2, 1969, p. 85-101.
- CARAFÀ 1995
P. Carafà, *Officine ceramiche di età regia. Produzione di ceramica in impasto a Roma dalla fine dell'VIII alla fine del VI sec. a. C.*, Rome, 1995.
- CAVAGNARO-VANONI 1966
L. Cavagnaro-Vanoni, *Materiali d'antichità varia*, vol. V : *Cessioni di oggetti archeologici alla Fondazione Lerici, Cerveteri*, Rome, 1966.
- CERCHIAI 2008
L. Cerchiai, « Cerimonie di chiusura nei santuari italici dell'Italia meridionale » in G. Greco, B. Ferrara (éd.), *Doni agli dei. Il sistema dei doni votivi nei santuari. Atti del seminario di studi, Napoli, 21 aprile 2006*, Naples, 2008, p. 23-27.
- CHIARAMONTE-TRERÉ (éd.) 1999
C. Chiaramonte-Treré (éd.), *Tarquini. Scavi sistematici nell'abitato. Campagne 1982-1988. I materiali*, vol. I, Rome, 1999.
- CLAQUIN, CAPELLI 2013
L. Claquin, C. Capelli, « Les braséros tripodes à Megara Hyblaea : analyses typologiques et archéométriques » in S. Bouffier, A. Hermay (éd.), *L'Occident grec de Marseille à Megara Hyblaea. Hommages à Henry Tréziny*, Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine 13, Paris, 2013, p. 185-201.
- CRISTOFANI (éd.) 1993
M. Cristofani (éd.), *Caere*, vol. 3.2 : *Lo scarico arcaico della Vigna Parrocchiale*, Rome, 1993.
- CUOZZO, D'AGOSTINO, DEL VERME 2006
M. Cuozzo, B. D'Agostino, L. Del Verme, *Cuma. Le fortificazioni*, vol. 2 : *I materiali dai terrapieni arcaici*, Naples, 2006.
- D'AGOSTINO 2009
B. D'Agostino, « Appunti su Cuma, l'Etruria e l'Etruscità campana » in S. Bruni (éd.), *Etruria e Italia preromana. Studi in onore di Giovannangelo Camporeale*, Pise, Rome, 2009, p. 281-284.
- DEL VERME, SACCO 2002-2003
L. Del Verme, G. Sacco, « Cuma: frammenti ceramici iscritti dagli scavi dell'Oriente », *AION Archeologia e Storia Antica*, n. s. 9-10, Naples, 2002-2003, p. 251-270.
- DEWAILLY, MUNZI SANTORIELLO 2010
M. Dewailly, P. Munzi Santoriello, « Cuma, un acroterio a disco con maschera di Gorgo. Dal ritrovamento all'ipotetica collocazione » in P. Lulof, C. Rescigno (éd.), *Deliciae Fictiles IV. Architectural Terracottas in Ancient Italy. Images of Gods, Monsters and Heroes*, Oxford, 2010, p. 322-330.
- GASSNER (éd.) 2003
V. Gassner (éd.), *Materielle Kultur und kulturelle Identität in Elea in spätarchaisch-frühklassischer Zeit*, Vienne, 2003.
- GIALANELLA 1994
C. Gialanella, « Pithecusa: gli insediamenti di Punta Chiarito. Relazione preliminare » in *Apoikia*, Naples, 1994, p. 169-204.
- GORI, PIERINI 2001
B. Gori, T. Pierini, *Gravisca. Scavi dal santuario greco*, vol. 12.1 : *Ceramica comune di impasto*, Bari, 2001.
- GRANDJEAN 1985
Y. Grandjean, « Tuyères ou supports ? », *BCH* 109-1, 1985, p. 265-279.
- LEGUILLOUX 2005
M. Leguilloux, « Paestum 2004 – Sondages 222, 226 et 227 – Analyse archéozoologique », *MEFRA* 117-1, 2005, p. 376-378.
- MUNZI 2014
P. Munzi, « Il santuario periurbano settentrionale di Cuma » in C. Rescigno, F. Sirano (éd.), *Immaginando città. Racconti di fondazioni mitiche, forma e funzioni delle città campane. Santa Maria Capua Vetere-Paestum*, Naples, 2014, p. 140-143.
- POHL 2009
I. Pohl, *San Giovenale*, vol. V.2 : *The Borgo. The Etruscan Habitation Quarter on the North-West Slope. Stratification and Materials*, Stockholm, 2009.
- Pyrgi II*
P. Pyrgi, *Scavi del santuario etrusco (1959-1967)*, NSC Supplement 24, Rome, 1970.
- SCHEFFER 1981
C. Scheffer, *Acquarossa*, vol. II.1 : *Cooking and Cooking Stands in Italy, 1400-400 B. C.* Part 1, AIRRS XXXVIII.II.1, Stockholm, 1981.
- SPARKES 1962
B.A. Sparkes, « The Greek Kitchen », *JHS* 82, 1962, p. 121-137.
- SPARKES 1965
B.A. Sparkes, « The Greek Kitchen: Addenda », *JHS* 85, 1965, p. 162-163.
- SPARKES 1981
B.A. Sparkes, « Not Cooking, but Baking », *GrRom* 28 (2^e série), 1981, p. 172-178.
- SPARKES, TALCOTT 1970
B.A. Sparkes, L. Talcott, *Black and plain Pottery of the 6th, 5th and 4th Centuries B.C.*, Agora 12, Princeton, 1970, 2 vol.
- TOCCO-SCIARELLI *et al.* 1988
G. Tocco-Sciarelli, G. Avagliano, M. Cipriani, J. de La Genière, C.A. Fiammenghi, G. Greco, J.G. Pedley, M. Torelli, « I Santuari » in *Poseidonia-Paestum. Atti del XXVII convegno di studi sulla Magna Grecia, Taranto, 1987*, Tarente, 1988, p. 361-452.
- ZIFFERERO 1996
A. Zifferero, « Su alcuni fornelli etrusco-meridionali: note d'inquadramento tipologico e proposte di restituzione grafica », *ORom* 20, 1996, p. 183-201.



NOTES

1. Les recherches à Cumes, dirigées depuis 2000 par J.-P. Brun et P. Munzi, ont été conduites grâce à l'aide financière du ministère des Affaires étrangères et du Développement international et en collaboration avec la Surintendance archéologique de Naples.
2. BRUN, MUNZI 2011.
3. DEWAILLY, MUNZI SANTORIELLO 2011.
4. MUNZI 2014; BRUN *et al.* 2015; BATS, BRUN, MUNZI 2010.
5. Il s'agit d'une coupe de type *large stemless* avec *inset lip* («Castulo Cup»). SPARKES, TALCOTT 1970, n^{os} 471-473, p. 101-102, et fig. 5, p. 268.
6. Un programme d'analyses archéométriques (pétrographiques, minéralogiques et chimiques) a été lancé en collaboration avec le *Dipartimento di scienze della Terra, dell'ambiente e delle risorse* de l'*Università di Napoli Federico II* (P^r V. Morra) pour la caractérisation des argiles des céramiques culinaires et des dispositifs de cuisson. Plusieurs groupes ont été reconnus. Alors que pour les *ollae*, les écuelles-couvercles, les fours mobiles et les plaques de cuissons apodes, la présence de dégraissant volcanique fait pencher pour une production dans la baie de Naples, pour les quelques formes liées plus proprement à la batterie de cuisine grecque et caractérisées par un dégraissant de nature sédimentaire, il faut admettre une origine autre, encore à définir.
7. BELLELLI 2012, p. 378-382.
8. CHIARAMONTE-TRERÉ (éd.) 1999, p. 54-59, pl. 15 et 18; GORI, PIERINI 2001, types B-C, p. 160-178, pl. 40-45; CRISTOFANI (éd.) 1993, p. 297-298, fig. 512; CARAFA 1995, p. 145-161, n^{os} 361-400.
9. SPARKES 1962; SPARKES 1965; SPARKES, TALCOTT 1970; BATS 1988.
10. CLAQUIN, CAPELLI 2013 (*Megara Hyblaea*); SPARKES, TALCOTT 1970, p. 228-229, 375, pl. 96, n^o 1983; GORI, PIERINI 2001, p. 100-102, pl. 24-25, n^{os} 213-218.
11. SCHEFFER 1981, type IIA, p. 29, fig. 2, et p. 43; ZIFFERERO 1996.
12. GORI, PIERINI 2001, p. 262-264, pl. 55, n^o 578; *Pyrgi II*, p. 549 et n. 2; POHL 2009, p. 222, pl. 102, et p. 254, pl. 86b.
13. SCHEFFER 1981, p. 51.
14. GRANDJEAN 1985. À Pithécusses, la forme est documentée dans le *Scarico Gosetti* sur le Monte di Vico : BUCHNER 1969, p. 97-98, n^{os} 1-2, fig. 26 a-b. En Campanie, quelques exemplaires sont attestés à Vélia : GASSNER (éd.) 2003, p. 99-100, II a, p. 194-195, II b, 72, pl. 23 et 36. En Sicile, la présence de ces objets est signalée dans la colonie grecque de Zankle : BACCI, TIGANO 1999, p. 115, Z/58.
15. Ce type de four mobile est attesté à Cumes dans les fortifications septentrionales, mais confondu avec des *ollae* ou des *dinoi* : voir NIGRO dans CUOZZO, D'AGOSTINO, DEL VERME 2006, type 30.B.40, 30.B.60 et 80.X.20, p. 74 et 76, fig. 25, pl. 15, n^{os} 2-5 et 15-17.
16. BARBÉLAN *et al.* 2006. Pour Pithécusses, voir GIALANELLA 1994, p. 192, B72-73, fig. 31.6.
17. SPARKES 1981, en particulier pl. 4.
18. Il s'agit de dispositifs largement répandus géographiquement et chronologiquement, depuis le néolithique jusqu'à nos jours. Ils remplacent à certains endroits les fours en cloche en terre ou en torchis dont ils sont le dérivé.
19. D'AGOSTINO 2009.
20. De Caere : CAVAGNARO-VANONI 1966, tombe Laghetto 159, p. 117, pl. 36, n^o 14; voir aussi GORI, PIERINI 2001, p. 91-92, pl. 20-21, n^{os} 184, 189.
21. Un parallèle précis peut être fait avec un exemplaire de Cerveteri publié dans CRISTOFANI (éd.) 1993, p. 409-411, n^{os} 606-610.
22. Notons que le remplissage de la fosse a livré un peu moins de 1 300 fragments de céramiques provenant d'environ 120 individus, mais il s'agit de tessons apportés avec la terre utilisée pour remblayer la fosse.
23. LEGUILLOUX 2005.
24. TOCCO-SCIARELLI *et al.* 1988.
25. Le graffiti a été retrouvé sous le pied d'une coupe à vernis noir d'imitation attique de type Bloesch C ou *stemmed dish*, datable entre le dernier quart du VI^e et le premier quart du V^e siècle. Un fragment analogue, avec graffiti «HE», provient des remblais archaïques des fortifications de la Porte médiane, près du sanctuaire périurbain, fouillés par l'*Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"* (DEL VERME, SACCO 2002-2003).

