



HAL
open science

Fours et foyers culinaires du haut Moyen-Age

Gaëlle Bruley-Chabot

► **To cite this version:**

Gaëlle Bruley-Chabot. Fours et foyers culinaires du haut Moyen-Age. Medieval Europe – Paris 2007, Sep 2007, Paris, France. . hal-04309904

HAL Id: hal-04309904

<https://hal.science/hal-04309904>

Submitted on 27 Nov 2023

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.

Public Domain

Fours et foyers culinaires du haut Moyen-Age

Gaëlle Bruley-Chabot, INRAP

Les structures de combustion vouées à l'usage culinaire se distinguent des foyers artisanaux principalement par l'absence de rejets, de déchets (tels que scories, battitures, céramique etc...). Les cas de dépôts de graines, dans des structures de grillages, sont rares. Finalement au contraire, des structures artisanales, où l'on part souvent de la production pour comprendre le processus d'élaboration et de chauffés, la reconnaissance des cuissons culinaires ne repose que sur l'identification des structures de combustion. Outre l'absence de déchets artisanaux, les températures de rubéfaction sont déterminantes, ainsi que les morphologies et la place au sein des villages.

Les indicateurs des chauffés

La rubéfaction est la résultante de trois facteurs : la durée d'exposition au feu, la température du foyer et la récurrence des chauffés. L'individualisation de chacun reste impossible car c'est la combinaison de trois qui déterminera si la structure est « bien cuite » ou « peu cuite ». Ces observations sont aussi confirmées par les prélèvements archéomagnétiques. Rendus quasi systématiques (pour les fours à pain), cette collaboration, (N. Warmé, INRAP et Institut de physique du Globe) dépasse le cadre de la simple production de datation et contribue à comprendre le processus de rubéfaction : les empreintes magnétiques sont mieux conservées si le four est « bien cuit ». Le facteur « récurrence des chauffés » est sans doute déterminant. La rubéfaction de la sole et des parois s'observe en perforant les croûtes et en notant épaisseurs, coloration et dureté.

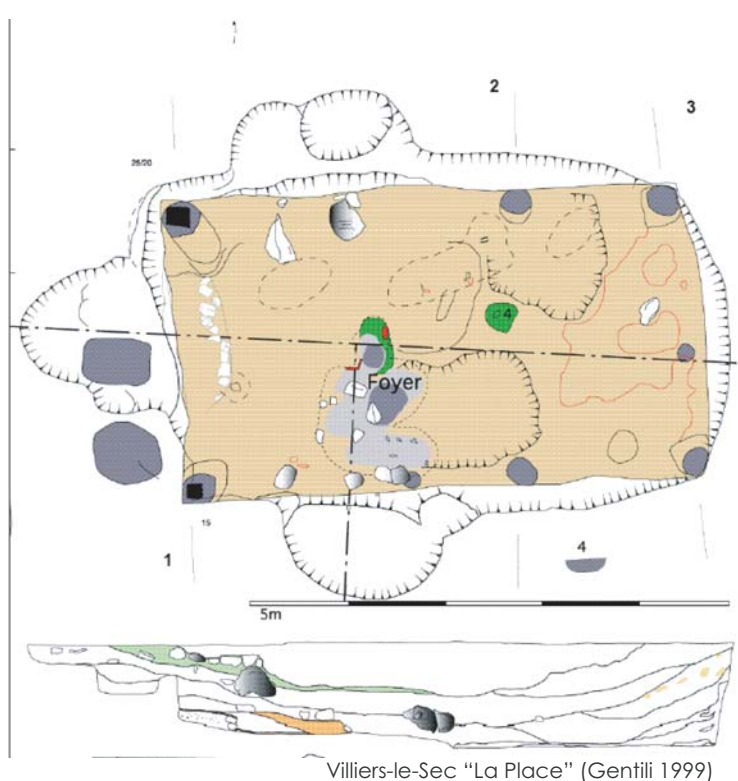
Les couches charbonneuses conservent les éléments de bois pouvant attester du combustible utilisé. Il peut y avoir aussi des graines et noyaux, de la faune chauffée et fragmentée ou éventuellement de la mie de pain (cas non encore répertorié en contexte de four). Reste le souci de déterminer si ces déchets sont liés à la cuisson ou au combustible : ainsi la paille ayant servi à embraser le feu a pu conserver des épis. La succession de couches charbonneuses et cendreuse indique une permanence des chauffés et renseigne donc sur une certaine longévité.



ex. Marines Les Carreaux 2000

Fours et foyers

foyer basic ou plaque foyère



Villiers-le-Sec "La Place" (Gentili 1999)

Les foyers sont trouvés isolés, ou au sein des fonds de cabane, des bâtiments ou des fours à pain. Lorsque l'arasement est trop important, ils peuvent être confondus avec ces derniers. Mais certaines épaisseurs de rubéfections ne peuvent être atteintes que dans un espace clos, voûté.

four hémisphérique - four à pain



Les fours sont complètement creusés en sape dans le limon. Des traces d'outils peuvent être observées. Rares sont les exemples de voûtes construites : lorsque le terrain n'est pas suffisamment limoneux ou des phases de reconstructions.

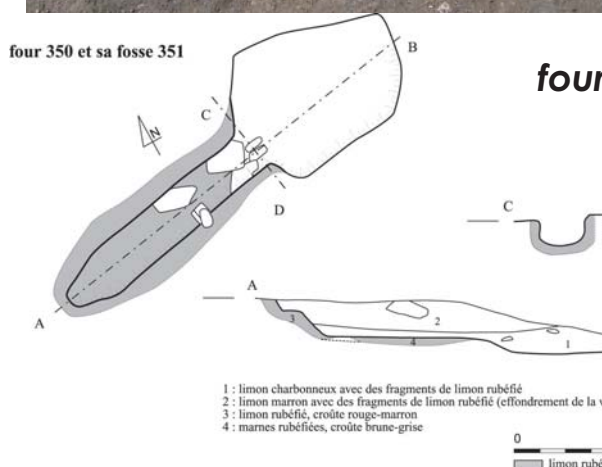


Rungis ZAC du Lagué (Broine à paraître)

four ou fourneau?



Saint-Pathus "Petits Ormes" (Hurard à paraître)



four 350 et sa fosse 351

four tubulaire, "en cigare", bas Empire

Reconnus uniquement durant le bas Empire, les fours tubulaires accompagnent les fours à pain mais leur fonction n'est pas définie. Un individu a livré des fragments de faunes carbonisées (Roissy Dufour 1998)

four hémisphérique quadrangulaire



Fours à sole légèrement carrée, présentant un ressaut arrière dont les épaisseurs moyenne sont supérieures à 10 cm. L'archéomagnétisme (étude en cours) montre des directions appartenant exclusivement à la période mérovingienne. La fonction reste indéterminée.

Le cas du four à pain, un exemple de recherche de rentabilisation des cuissons

La fonction de fours à pain paraît acquise pour les fours hémisphériques et comme les fours actuels outre cette cuisson et celle d'autres aliments, ils peuvent servir à d'autres emplois comme le séchage lorsque la chaleur décroît. Mais quant est-il des pouvoirs calorifiques de ces structures et du rendement des cuissons ? Les différentes tentatives ont montré que ces fours remplissaient tout à fait leur fonction rayonnante. Sans que cela soit franchement marqué, on remarque, durant le haut Moyen Age, une tendance à l'abaissement des voûtes, une augmentation des surfaces de soles et une augmentation des rubéfections. Les fours de grandes tailles (groupe 3 et 4) existent durant toutes les phases, du bas Empire au XIIe siècle. Toutefois, à partir du Xe siècle, un changement est constaté : il n'y a plus que des grands fours et les surfaces les plus importantes sont atteintes durant cette période.

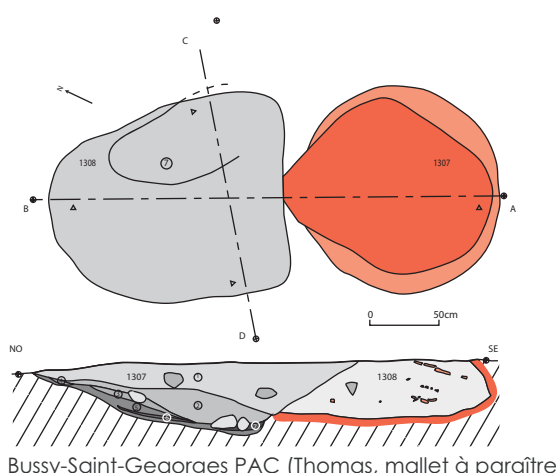
En parallèle, le nombre de fours au sein des occupations diminue au cours du haut Moyen Age. Les occupations du bas Empire comptent un ou deux individus, de grande taille, mais il s'agit d'exploitation familiale. A l'époque mérovingienne, les villages comptent de nombreux fours : dispersés ou regroupés en unités d'exploitation avec la maison. Puis la structure tend à former des groupes, des secteurs, leur nombre se réduit. Les quelques exemples XI-XIIe siècles sont uniques et revêtent un caractère collectif.

dès le bas Empire



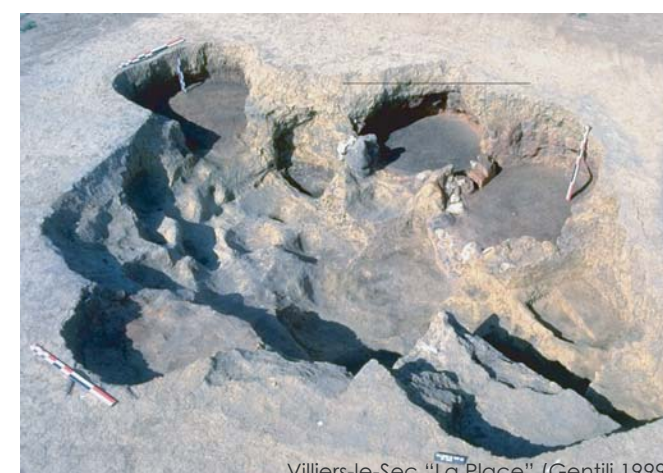
Fours peu nombreux au sein d'exploitations familiales. grandes soles, nombreuses réfections

à l'époque mérovingienne



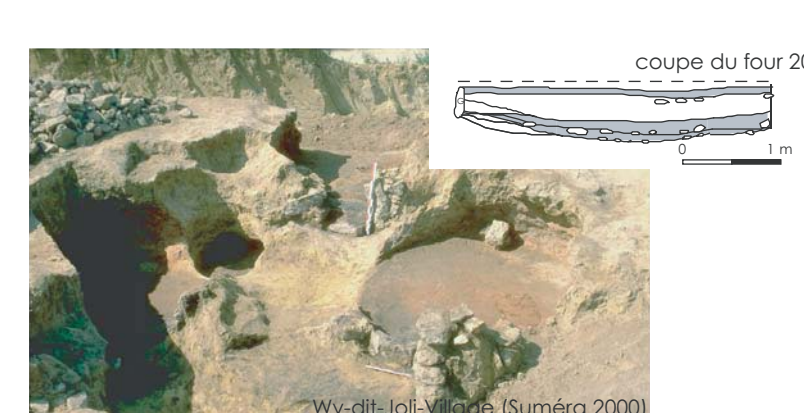
Fours nombreux au sein de villages, pluralité des cas de figures : morphologie et localisation spatiale.

à l'époque carolingienne

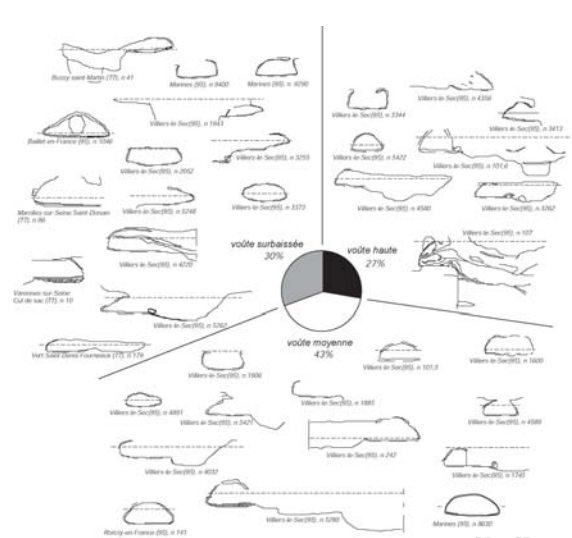


Tendance à la diminution du nombre de fours au sein de villages. Regroupement en secteurs. Les grandes soles sont nombreuses.

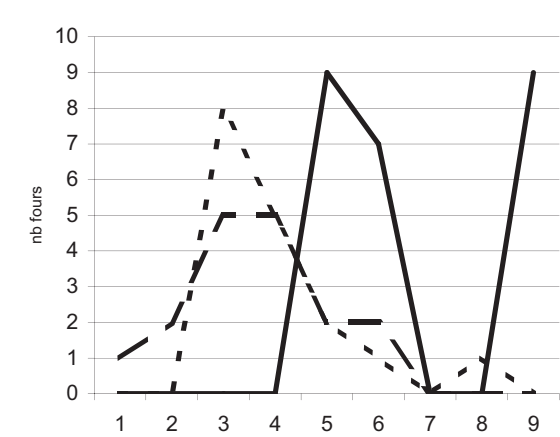
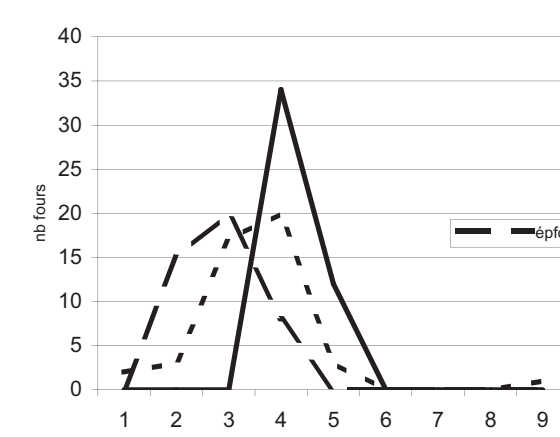
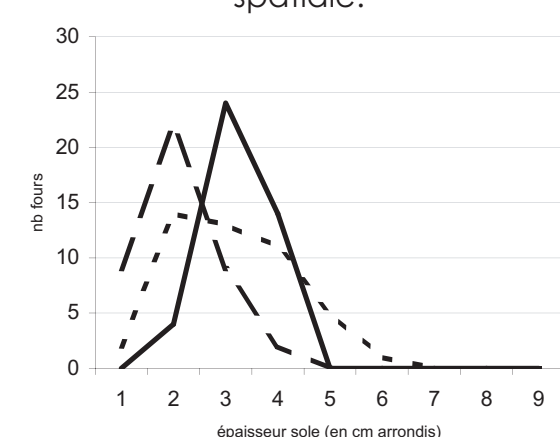
aux X-XIIe siècles



Les villages ne comptent que un ou deux individus dont le statut ne peut être que collectif. Les diamètres peuvent dépasser les 3 m.



Tendance à l'abaissement des voûtes du VIe au XIIe siècle mais les fours complets sont rares



Les épaisseurs de sole évoluent entre VIe et le XIIe siècles. Le centre est toujours la zone la plus cuite mais ces épaisseurs augmentent avec le temps. Les autres mesures augmentent également, mais tendent à se distinguer davantage du centre. La phase du X-XIIe siècles reflète un changement des opérations de cuissons, probablement contrôlé du feu. Les aménagements ponctuels peuvent être considérés, dans certains cas, comme des améliorations techniques. Les bouches sont parfois encadrées de piédroits de grès ou calcaire dont la vocation est sans doute de réduire l'ouverture. Les préparations de soles peuvent permettre un meilleur rayonnement de la chaleur. Les réfections des soles indiquent une volonté de faire perdurer le four, de l'entretenir. Il consiste en des apports de limon totales ou partiels. Ils peuvent aussi permettre de réduire la hauteur de la voûte. Ces aménagements et réfections se rencontrent plus souvent dans les grands fours.

Références bibliographiques

- Bruley 1997 : G. Bruley-Chabot, Les fours culinaires du haut Moyen Age en Ile-de-France, mémoire de maîtrise soutenue à Paris 1 Sorbonne, dir. L. Pressouyre, 1997.
- Bruley 2003 : G. Bruley-Chabot, « Les fours culinaires en Ile-de-France » dans L'habitat rural du haut Moyen Age en Ile-de-France, PCR bilan 2002/2003, 1er suppl. au Bulletin archéologique du Vexin français, Guiry-en-Vexin, 2003, 25-31.
- Bruley à paraître : G. Bruley-Chabot, « L'évolution des fours à pain entre le IVe et le XIIe siècle » dans Actes du XXVe colloque de l'AFAM 2004 à Tournai, « La Neustrie du V au Xe siècle », à paraître.
- Broine à paraître : E. Broine, Rungis « ZAC du Lagué », DFS de fouille archéologique, à Devals 2003 : Ch. Devals, Marines « Les Carreaux » : un site du haut Moyen Age en Vexin français, DFS de sauvetage, Saint-Denis, 2003.
- Gentili 1999 : F. Gentili, Villiers-le-Sec « La Place de la Ville », DFS de sauvetage urgent, Saint-Denis, 2000.
- Gentili, Bruley-Chabot 2000 : F. Gentili, G. Bruley-Chabot coll., Louvres « Le Bois d'Orville » : habitat rural du haut Moyen-Age, DFS de sauvetage urgent, Saint-Denis, 2000.
- Gentili, Lefèvre, Mahé 2003 : F. Gentili, A. Lefèvre, N. Mahé, L'habitat rural du haut Moyen Age en Ile-de-France, PCR bilan 2002/2003, 1er suppl. au Bulletin archéologique du Vexin français, Guiry-en-Vexin, 2003.
- Hurard à paraître : S. Hurard, G. Bruley coll., Saint-Pathus « Les Petits Ormes », rapport final d'opération, INRAP, SRA, SDAVO, à paraître.
- Mahé 1997 : N. Mahé, Marolles-sur-Seine « La Butte-Saint-Donain », rapport de fouille, 1997.
- Suméra 1996 : F. Suméra, Les premiers fours à pain du Vexin, Vivre en Val d'Oise, 1996, 41-44.
- Thomas Mallet à paraître : N. Thomas, F. Mallet, Bussy-Saint-Georges « Le Pré au curé », rapport de fouille, INRAP, SRA, à paraître