



HAL
open science

Ustensiles et espaces culinaires de la Protohistoire au début du XXe siècle, pré-actes du colloque international Corpus, Dijon, 4-7 juin 2024

Association Corpus, Loïc Androuin, Laurence Augier, Elisa Bailly, Cécile Batigne, François Blondel, Barbara Borgers, Marion Bouchet, Anne-Lise Bugnon, Antony Carbone, et al.

► To cite this version:

Association Corpus, Loïc Androuin, Laurence Augier, Elisa Bailly, Cécile Batigne, et al.. Ustensiles et espaces culinaires de la Protohistoire au début du XXe siècle, pré-actes du colloque international Corpus, Dijon, 4-7 juin 2024. Ustensiles et espaces culinaires de la Protohistoire au début du XXe siècle, CORPUS, 79 p., 2024. hal-04608861

HAL Id: hal-04608861

<https://hal.science/hal-04608861v1>

Submitted on 11 Jun 2024

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.

Pré-actes



© Océane Levisse

Corpus

Colloque international

20 | 4-7 JUIN
24 | MSH Forum des Savoirs
DIJON

Ustensiles et espaces culinaires
de la Protohistoire
au début du XX^e siècle



Direction régionale
des affaires culturelles



Problématiques

Le groupe **CORPUS** – Étude du métal et de l'*instrumentum* est composé de plus d'une soixantaine de spécialistes du métal et des autres matériaux liés au « petit mobilier archéologique ». Ces chercheurs ont décidé de se regrouper en 2010 pour pouvoir échanger, discuter et faire connaître leurs recherches. Ils travaillent dans la diachronie, de l'âge du Bronze à l'époque contemporaine, et sur tous les matériaux. Les collègues ou étudiants participant à ce groupe reflètent la diversité des opérateurs de l'archéologie préventive (public/privé), issus des collectivités, du ministère de la Culture, du CNRS et de l'Université. Depuis plusieurs années, l'association Corpus propose à ses membres ainsi qu'à la communauté scientifique d'adapter et d'enrichir ses méthodes de travail lors de colloques thématiques et diachroniques.

Lien vers le blog : <https://metal.hypotheses.org/>



Le colloque de Dijon 2024 Ustensiles et espaces culinaires

Après le colloque de Caen en 2023, qui traitera des questions d'imagerie scientifique appliquée aux objets archéologiques, l'association Corpus propose d'aborder, en 2024, le thème des **ustensiles et espaces culinaires** au travers d'approches transversales et diachroniques.

Trois grands axes thématiques ont été définis afin d'orienter les travaux. Le premier traitera des **objets/ustensiles au sein des espaces domestiques** ; le deuxième sera consacré à des « **biographies** » d'**objets/ustensiles et aux questions de transferts de compétences** ; enfin, le troisième abordera la question des **préparations culinaires et des pratiques sociales**, ainsi que celle des contacts interculturels. L'actualité de la recherche Corpus sera abordée sous forme de posters.

Problématiques et objectifs du thème principal du colloque

Constatant que les différentes spécialités archéologiques, notamment la céramologie et l'étude des mobiliers *instrumentum*, souffraient d'un manque d'approches transversales, et dans **l'esprit de partage et de discussions** qui caractérise le groupe Corpus, les organisateurs ont choisi d'aborder un champ d'études à la fois bien connu – celui des espaces et activités culinaires – mais restant en grande partie à explorer du point de vue de l'*instrumentum* et encore plus du point de vue des **approches croisées**.

L'objet archéologique – au cœur même du groupe Corpus –, que nous considérons ici comme « **ustensile** » dans sa définition intrinsèque « d'objet ou accessoire de conception simple, à usage domestique, servant en particulier à la cuisine », **sert de fil conducteur à nos questionnements**. Au-delà de l'objet en métal, ce sont bel et bien **tous les ustensiles** servant aux activités culinaires qui contribuent à la réflexion, en particulier les récipients en **céramique**, dont les types (et probablement l'usage ?) sont souvent **communs avec ceux en métal**.

Le colloque tentera d'apporter des éléments de réponse à des questions telles que : quels sont les objets et ustensiles utilisés pour faire à manger ? Comment, à partir de ces objets et de leurs associations avec les espaces domestiques, identifier des pratiques culinaires ? Comment le mobilier contribue-t-il à la reconnaissance des pratiques culinaires ?

Session introductive et méthodologique

Des ustensiles et récipients de cuisine pour quels usages ? réflexions pour une approche croisée du mobilier culinaire et pistes pour la construction d'un lexique commun à l'usage du colloque

Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Matthieu Demierre (Université de Lausanne), Bérandère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Benjamin Girard (UMR 7299 CCJ), Luc Leconte (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Réjane Roure (Université Paul Valéry, Montpellier III, UMR 5140 ASM)

Cette communication vise à engager la réflexion générale sur les pratiques culinaires antiques et les mobiliers qu'elles mettent en œuvre, à donner des pistes pour un vocabulaire commun et soulever les incertitudes et les questions en suspens.

Le propos sera structuré par les principales **fonctions de préparation et de cuisson des aliments**. Il s'appuiera en premier lieu sur une présentation synthétique d'une sélection significative de formes **d'ustensiles et récipients culinaires en céramique et en métal** en usage à l'âge du Fer et durant l'Antiquité et des fonctions qui leur correspondent ou que l'on pense pouvoir leur attribuer.

Au-delà des approches communes de l'étude des mobiliers (typologie, technologie) seront envisagés également les apports avérés ou potentiels des autres sources d'informations mobilisables, qu'il s'agisse de sources classiques (textes anciens) ou plus actuelles comme les analyses de contenus et l'archéologie expérimentale. L'accent sera mis également sur les permanences d'utilisation de formes d'origine ancienne, associées à des fonctions culinaires traditionnelles, leurs éventuelles évolutions pour des raisons techniques et/ou culturelles, et a contrario l'adoption de nouvelles formes issues du monde méditerranéen et ses significations (adoption de pratiques culinaires nouvelles ou changements de fonction).

Les sources écrites : petit récapitulatif pour la construction d'un lexique

Principale source : Apicius, *L'art Culinaire*, trad. J. André 1974, rééd. 2017)

Type cuisson	Terme antique	Précisions sur le type de cuisson d'après les sources antiques	Récipients et ustensiles métal	
			Céramique	Instrumentum métal (d'après Leconte 2013)
Griller et rôtir Viandes principalement Poissons Volailles Coquillages	<i>Assare</i> ; <i>subassare</i>	Rôtir au four (A, VII, 268 ; A, VIII, 386 ; A, VIII, 363, 373, 374, 375) Rôtir au four ou au gril (A, VII, 258, 261) Rôtir dans la <i>patina</i> (A, VIII, 371) Dans le plat (<i>patina</i>) et le <i>clibanus</i> A, VII, 272 Rôtir dans le <i>clibanus</i> A, VII, 289 ; A, IX, 397 Rôtir à la broche (<i>subassare</i> - A, VII, 316, 317) ; Varron LL ; V,109	Four <i>Patina</i> (plat à cuire) Cloche à braise <i>Clibanus</i>	Le gril-en fer sauf les grils <i>craticula</i> en alliage cuivreux. Les aliments sont directement posés dessus Le chenet (pour accueillir les broches – et autre chose ? – en céramique ou fer) La table à landiers ? La broche (et brochette) à rôtir
Saisir			<i>Patina</i>	La poêle (<i>Sartago</i>) (à long manche et petit réceptacle/à manche pliable)
Frirer	<i>Frigere</i> / <i>assare</i>	Frirer = dans bain d'huile ? Terme associé à base aqueuse et grasse (eau/vin/ <i>garum</i> et huile)	<i>Patina</i>	Le support de cuisson (formes et modules variés) Le plat (<i>patina</i> – céramique et en alliage cuivreux)
Mijoter Cuire dans le jus	<i>Ejure</i>	Cuisson longue, base aqueuse et grasse	<i>Caccabus</i> (marmite) <i>Patella</i>	Le chaudron suspendu : les chaudrons assemblés ou en une seule pièce La crémaillère (support du chaudron) Le chaudron posé (fond plat) : type Ostland Le pot cylindrique Le pot ou chaudron caréné La bassine (chaudron sans anse ; Leconte 2013, fig. 237, n°17) La casserole (<i>Patella</i> en alliage cuivreux) ? (uniquement chez Apicius) Le support de cuisson (formes et modules variés)
Bouillir	<i>Elixare</i>	Cuisson longue, vive (bouillon) base principalement aqueuse	Pot, bouilloire, <i>Caccabus</i> (marmite)	
Maintien chaud		Plus qu'une cuisson, une fonction au cours du repas ?	Pot à cuire/ couverture (inertie plus forte)	Le brasero (proche du gril mais utilisé lors du repas lui-même qu'en amont)

Tableau récapitulatif des types de cuisson attestés dans les sources écrites, associées à un ustensile et/ou un récipient de cuisine, en céramique ou en métal

Ustensiles/récipients associés à verbe (un type de cuisson)		Autres précisions	Référence Apicius
Gril (<i>Craticula</i>)	Griller (<i>Assare</i>)	Une marinade arrose les langoustes sur le gril (A, IX, 399)	A, VII, 261 ; A, VII, 289 ; A, VIII, 359 ; A, IX, 399
Brochette (<i>Surcellus</i>)	Rôtir (<i>Subassare</i>)		A, VII, 316, A, VII, 317
	Bouillir (<i>Ferbere</i>)	Assemble les morceaux avant d'être ébouillantés	A, V, 200 ; A, VIII, 366
Casserole en bronze (<i>Patella</i>)	Cuire au four	Permet de mouler la forme et de la retourner	A, IV, 141, 142
Poêle (<i>Sartago</i>)	Frيره (<i>Frigere</i>)	Apport liquide (mélange huile, <i>garum</i> et vin dans lequel la viande/poisson est frit)	A, VII, 266 ; A, X, 438
Chaudron (<i>Zéma</i>)	Bouillir (<i>Bullire</i>)	D'abord cuit au <i>clibanus</i> , puis ébouillanté à l'eau puis dans sauce (base de lait, <i>garum</i> , huile)	A, VIII, 361 ; C, XII, 16
Cloche/couvercle ? (<i>Opperculo</i>)	Cuire à l'étouffée	« Et sic <i>supra vaporem ignis in operculo componitur</i> »	A, IX, 421 ; A, V, 200
Four à sole verticale (<i>Clibanus</i>)	Rôtir (<i>Assare</i>)	-	A, VII, 289 ; A, IX, 397
Cloche à braise (<i>Thermospodio</i>) et Plat à cuire	Cuire	Plat graissé « <i>patinam mundam perunges et in thermospodio pones</i> »	A, IV, 131 ; A, IV, 160
Plat à cuire et Clibanus	Rôtir (<i>Assare</i>)	« <i>elixatur et infunditur in fretali piper/clibano</i> » (A, VII, 272)	A, VII, 272, A, VIII, 361
Plat à cuire (<i>Patina</i>)	Cuire au four (<i>in furno</i>)	Plat graissé	A, VIII, 384 ; A, X, 437
Patina (plat de Cumes)	Cuisson lente (<i>Fervere</i>)	« <i>in cumana colas et igni lento coques</i> »	A, IV, 155 ; A, IV, 178 ; A, V, 198 ; A, VII, 302
Patina	Dans la braise chaude	Plat graissé « <i>perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat</i> »	A, IV, 163
Patina	Bouillir (<i>Elixare</i>) et Frيره (<i>Frigere</i>)	« <i>cucurbitas elixas et frictas in patina compones</i> »	A, IV, 137
Plat à cuire/tripode (<i>Patina</i>)	Bouillir (<i>Elixare</i>)	Plat graissé	A, IV, 175
Patina	Bouillir (<i>Fervere</i>) (<i>Bullire</i>)	Huile (A, IV, 150) ou base aqueuse grasse	A, III, 67 ; A, IV, 150 ; A, IV, 152
Marmite (<i>Caccabus</i>)	Bouillir (<i>Fervere</i> ; <i>elixare</i>)	Base aqueuse grasse* Base aqueuse (A, V, 184, 202 - <i>elixare</i>)	A, IV, 158 ; A, IV, 166 ; A, IV, 173 ; A, V, 175 ; A, V, 184 ; A, V, 187 ; A, V, 202 ; A, VIII, 389
	Bouillir (<i>Fervere</i>)	Base grasse (huile)	A, IV, 163
		À feu doux Base lait (A, V, 181)	A, IV, 173 ; A, V, 181 ; A, V, 201
	Mijoter/réduire	Recette de « patina », base aqueuse grasse « <i>examinies in caccabo et cum esicia ad uaporem ignis pones et caleat</i> » (A, II, 50)	A, II, 50 ; A, IV, 164
	Rôtir (<i>Assare</i>)		A, VI, 217
Marmite ou casserole (<i>Caccabus</i> ou <i>patella</i>)	Cuisson mijotée (douce) (<i>Fervere</i>)	Base aqueuse (lait, <i>garum</i>)	A, VIII, 366
Pot à cuire (<i>Olla</i>)	Bouillir (<i>Fervere</i>) (<i>Bullire</i>) (<i>Elixare</i>)	Base aqueuse	A, VI, 212, 214, 246 ; A, VII, 287 ; A, VII, 369 ; A, IX, 409

Tableau récapitulatif des ustensiles et récipients de cuisine tels que mentionnés dans les sources écrites (métal ou céramique) et verbe associé en précisant l'usage (A = Apicius ; C = Columelle) *Base aqueuse grasse = *garum*/vin/huile

Ustensile utilisé dans le four (Rôtir – Assare) (terme latin)	Ajout	Précision	Réf. Apicius
Marmite (<i>Caccabus</i>)	Huile	Terme « assare » : cuisson dans cocotte puis au four (dans même récipient ?)	A, VIII, 371
Casserole (<i>Patella</i>)	Huile	Cuire dans une « casserole » (<i>patella</i>) contenant de l'huile, placée dans le four. Verbe générique « <i>coquantur</i> »	A, IV, 141, 142 ; A, VIII, 364
<i>Patina</i>	Huile	Le poisson est placé dans une « patina » dont le couvercle est lutté, au four	A, VIII, 384 ; A, X, 437
Couvercle/Cloche - <i>Operculum</i> - <i>Tegula</i>	Matière grasse	- Mettre sous un couvercle, et au four « <i>omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim</i> » ; - Cuire sous une tuile, au four ou sous un <i>clibanus</i>	- A, V, 200 - A, IX, 397
Brochette (<i>Surcellus</i>)	Marinade (base aqueuse – <i>garum</i>)	Le poulet farci est maintenu sur une brochette « <i>Surculo alligas...</i> » et la viande bouillie avant de passer au four ; Morceaux de viande rôtis en brochette au four, puis passés au gril et ensuite cuits en cocotte (A, VII, 263)	A, V, 200 ; A, VII, 262
	Pré-cuisson à l'eau	Légumes pré-cuits puis grillés sur une brochette puis passés à la marmite/cocotte (huile, <i>garum</i> , vin)	A, VII, 316, 317

Tableau récapitulatif des ustensiles et récipients associés à une cuisson au four (mention « *In furno* »). Exemple de type de cuisson associée au four (*in furno*) : cuire le pain (A, VII, 297), cuire dans une pâte (A, VI, 230 ; A, VII, 290). Cf. Monteix, Nous 2021, p. 227-259 : définitions et technologie des modes de cuisson/type de fours.

Proposition de lexique à compléter durant le colloque

Ustensiles : batteur (*), bouchon (*), broche (*), brochette (*), broyeur (*), chenet perforé (* rare), couperet (*), couteau à désosser (*), couteau à découper (*), *clibanus* (*), cloche à braise (*), couvercle (* ?) (*), crémaillère (*), broche à rôtir (*), emporte-pièce (* ?), entonnoir (*), faisselle (* ?), filtre (*), fourchette (*), gril (*), louche (*), passoire (*), pilon (*), râpe à fromage (*), réchaud (*), tamis (* ?), tampon (*), trépied/support (*)

Récipients : bouilloire (*), casserole (*patella*) (*), chaudron (*), *lopas* (*), marmite (*), mortier (*), moule à gâteau (*), moule à *crustulum* (*), *patina* (*), plat à cuire (*), poêle (*), poêle à cupules (*), poëlon (*), pot à cuire (*)

(*) métal, (*) céramique, (*) lithique, (*) bois, osier, liège ...

Porter, déplacer, verser, puiser, boire, contenir un liquide ou un met solide... : quelques outils méthodologiques

Sylvie Deffressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

Chaque récipient, qu'il appartienne à la belle vaisselle ou à la batterie de cuisine, dispose d'une morphologie adaptée à l'utilisation que l'on compte en faire et chacun interviendra à une étape ou une autre du traitement de la nourriture, de son stockage à sa consommation, en passant bien entendu par sa préparation avec ou sans cuisson. Les boissons, mais surtout les mets dont l'origine et la manière de les cuisiner leurs donnent des aspects divers (en morceaux, écrasés, entiers, liquides, solides, en pièces entières) requièrent ainsi une vaisselle adaptée. Par une approche multi-directionnelle au croisement entre l'archéologie et l'anthropologie une « expérience méthodologique » a été tentée pour analyser le type de mouvement que l'on réalise avec un récipient en rapport avec sa capacité et ainsi que le geste en rapport avec sa morphologie (kinésique). Cette méthode est surtout destinée à caractériser les ensembles protohistoriques qui n'ont pas d'autres sources d'information que leur seule morphologie et leurs caractéristiques techniques, mais elle peut très bien se transposer à d'autres périodes. Elle a été le préalable à une recherche dans le cadre d'un doctorat sur la vaisselle et la commensalité à la protohistoire (Deffressigne 2022).

Une vaste enquête a été menée sur la condition des aliments consommés, sur les différentes manières de table, sur le transport, le stockage et la présentation des liquides comme sur celle des mets solides..., mais aussi sur la variété des formes et les diverses capacités des récipients pour boire et pour manger... Elle a ainsi permis de sérier les vases selon certaines de leurs compétences morpho-fonctionnelles.

Une approche expérimentale sur la maniabilité des récipients - verser, prendre à une main, transporter un liquide ou un solide, piquer, porter à la bouche, mélanger, puiser... - est venue compléter l'information. Ces expériences ont ainsi abouti à isoler des critères morphologiques précis comme l'estimation d'une ouverture minimum d'embouchure pour le puisage, l'aptitude de certains profils de vases à casser le ballant lors d'un transport d'un liquide.... Cette maniabilité a été observée également sous l'angle du volume pour mettre en avant des seuils de « portabilité » des grands vases par une seule personne. Ainsi, les récipients ont pu être classés selon qu'ils sont statiques ou mobiles.

Cette recherche a été synthétisée sous la forme d'une analyse « kynésique »¹ des vases qui a abouti à travailler les corpus sur la base d'un indice de fonctionnalité mis en lien avec les types d'aliments potentiels : liquides ou solides et en entre deux, fluides/semi-liquides. Il est calculé sur la base d'un rapport entre le diamètre à l'étranglement intérieur de l'ouverture et la hauteur interne. Chaque type de vases est également classé selon des catégories volumétriques et des seuils déterminés suite aux différentes études et expérimentations.

Cette méthode permet de regrouper la vaisselle selon des compétences morpho-fonctionnelles tangibles et reproductibles quel que soit le corpus envisagé. Elle permet de les comparer et d'en saisir les évolutions au cours du temps en renouvelant le regard porté sur la céramique et sa valeur fonctionnelle ainsi que sur les sociétés qui les produisent.

Bibliographie :

Deffressigne 2022

DEFFRESSIGNE (S.). — *Vaisselle céramique et pratiques de commensalité dans l'aire celtique occidentale entre les XII^e et I^{er} siècles av. notre ère* : Thèse de doctorat sous la direction de Ph. Barral. ED SEPT soutenue le 25 novembre 2022 à Besançon, Université de Bourgogne - Franche-Comté, UMR 6249 Chrono-environnement. 2022. 2 vol., 1066 p.

Krejdlin, Daucé 2008

KREJDLIN (G.), DAUCÉ (F.). — Le langage du corps et la gestuelle (kinésique) comme champs de la sémiotique non-verbale : idées et résultats. In : *Le corps dans la culture russe et au-delà. Cahiers slaves*, t. 9, 2008. p. 1-23.

¹ La kinésique vient du grec « kinésis » qui signifie mouvement. La kinésique fait partie de l'anthropologie de la communication. Dans les années 1950, Ray Birdwhistell a proposé d'appeler kinésique l'étude de cette communication gestuelle et corporelle et des codes (<https://www.universalis.fr/dictionnaire/kinésique/>)

La kinésique fait partie d'une sémiotique non verbale dont l'un des champs d'exploration est la gastique : la science des fonctions communicatives et symboliques du manger et du boire, de la façon de se nourrir, des fonctions culturelles et communicationnelles de l'alimentation et de la déglutition. /.../ Plus précisément, /.../ l'art culinaire. (Krejdlin, Daucé 2008 p. 5, 6).

Cuisine romaine et archéologie expérimentale : tests, résultats, perspectives

Cécile Batigne (CNRS, UMR 5138 Arar) et Nicolas Garnier (LNG)

Le projet « *Patina in patinam* – 2018 », né en 2017, visait à tester la faisabilité des analyses organiques par chromatographie en phase gazeuse couplée à de la spectrométrie de masse (GC-MS) dans des céramiques à vocation culinaire. Cette méthode, qui a fait ses preuves pour déterminer la nature des résidus imprégnés dans les parois d'une céramique de stockage ou de transport, n'a pas encore bénéficié d'études de faisabilité systématiques lorsque les céramiques ont servi pour la cuisson des aliments. Aussi, pour tester cette méthode dans des conditions culinaires, nous avons réalisé une recette issue du recueil attribué à Apicius et avons cherché à retrouver les résidus imprégnés dans la porosité des marmites utilisées.



Thème 1 Les objets/ustensiles au sein des espaces domestiques

Pierres mobiles à cuire et à bouillir : des ustensiles invisibles ?

Pauline Hart (UMR 7044 Archimède)

Les pierres chauffées sont fréquemment découvertes sur les sites archéologiques au sein des structures de combustion, où elles forment un radier ou tout un comblement. Leur capacité à restituer la chaleur qu'elles emmagasinent permet de réaliser une chauffe indirecte, vraisemblablement à des fins culinaires pour un grand nombre de cas. Ces pierres apparaissent également en position secondaire, en concentration dans des zones de rejet ou de manière éparse au sein de diverses structures domestiques. Quand elles sont identifiées, elles ne sont malheureusement que très rarement recensées, ni, *a fortiori*, étudiées. Leur nombre est donc sans doute largement sous-estimé. Si ces éléments dissociés des structures foyères peuvent bien sûr correspondre à leur vidange, une autre possibilité existe et doit être examinée : celle de leur utilisation comme vecteurs de chaleur mobile.

Le référentiel ethnologique montre en effet tout le panel d'usages potentiels des pierres chaudes mobiles, notamment dans le domaine culinaire. Il s'agit ainsi d'un ustensile de première importance permettant, par immersion, de faire bouillir des liquides pour cuire des végétaux et de la viande, de réaliser bouillons et soupes, de cuire des préparations semi-liquides, de maintenir au chaud, d'extraire la graisse des os, d'obtenir du sel par évaporation de saumure ou encore de réaliser de la bière. Elles peuvent également être emballées avec des aliments dans des papillotes ou placées dans des contenants ou au sein même de l'abdomen de l'animal pour cuire à la vapeur ou à l'étouffée. La surface chaude d'une pierre peut en outre permettre de griller, que celle-ci soit posée à même le sol et employée comme grill, entourée par la pâte à cuire ou insérée dans une corbeille à faire tourner, pour griller des grains par exemple. Nous nous proposons donc, dans le cadre de cette communication, de dresser un inventaire de ces fonctions.

Il convient ensuite de se demander si elles se retrouvent en contexte archéologique et de s'interroger quant à la manière de les identifier : les pierres mobiles à cuire et à bouillir ne risquent-elles pas de rester des ustensiles invisibles à nos yeux car non manufacturés et peu spécialisés ?

Il existe d'ores et déjà, au sein de la littérature archéologique, des roches interprétées comme telles, pour des périodes allant du paléolithique à l'époque médiévale : *cooking stones*, *pot boilers*, *fire cracked rocks* et autres éléments issus de *burnt mounds* anglo-saxons et américains et *bryggstein* (*brewing stones*) scandinaves. En réaliser la recension a pour but, non seulement, de mieux appréhender ce mode d'utilisation de la pierre chaude, mais aussi de lister des critères qui permettent son identification, de ses caractéristiques intrinsèques au contexte de découverte et éléments indirects. Les résultats expérimentaux s'avèrent également pour cela incontournables puisque les stigmates de chauffe dépendent des modalités d'usage. Nous en proposerons donc une synthèse.

Abstract :

Heated stones are frequently found on archaeological sites within combustion structures, but also in detrital contexts, although they are rarely mentioned and therefore undoubtedly under documented. While they may have been removed from a hearth, they may also have been used as mobile heat transmitters for a variety of culinary purposes, as illustrated by ethnological references. If there are rocks in the archaeological literature that have been interpreted as such elements, we need to ask ourselves through which process, and consider the proper identification criteria, using experimental data in particular.



Bibliographie indicative :

- Binford L. R., 1978, *Nunamiut ethnoarchaeology*, New-York, Academic Press, 509 p.
- Custer J. F., 2017, « Experimental analysis of fire-cracked rocks from varied use contexts : Fracture attributes », *North American Archaeologist*, 38, 3, p. 237-291.
- Grønnesby G., 2016, « Hot Rocks ! Beer Brewing on Viking and Medieval Age Farms in Trøndelag », in Iversen F., Petersson H. éd., *The Agrarian Life of the North 2000 BC–AD 1000 : Studies in Rural Settlement and Farming in Norway*, Oslo, Cappelen Damm, p. 133-149.
- Hawkes A., 2018, *The Archaeology of Prehistoric Burnt Mounds in Ireland*, Oxford, Archaeopress Archaeology, 342 p.
- Lucquin A., March R. J., 2003, « Méthodes de cuisson pré et protohistoriques : le cas du Bouilli, une approche expérimentale », in Frère-Sautot M.-C. éd., *Le feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Ages des métaux : actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7 et 8 octobre 2000*, Montagnac, France, M. Mergoil, p. 127-142.
- Montecino Aguirre S., 2003, « Piedras, Mitos Y Comidas, Antiguos Sonidos De La Cocina Chilena. La calapurca y el curanto », *Atenea*, p. 33-49.
- Nakazawa Y., Straus L. G., González-Morales M. R., Cuenca Solana D., Caro Saiz J., 2009, « On stone-boiling technology in the Upper Paleolithic: behavioral implications from an Early Magdalenian hearth in El Miro'n Cave, Cantabria, Spain », *Journal of Archaeological Science*, 36, p. 684-693.
- Nelson K., 2010, « Environment, cooking strategies and containers », *Journal of Anthropological Archaeology*, 29, p. 238-247.
- Neubauer F., 2018, « Use-alteration Analysis of Fire-Cracked Rocks », *American Antiquity*, 83, 4, p. 681-700.
- Ruhlmann S., 2015, *L'Appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes/Éditions de l'EHESS, 358 p. (Nord-Asie, 5).
- Seager Thomas M., 2010, « Potboilers Reheated », *Proceedings of the Prehistoric Society*, 76, p. 357-366.
- Shantray K., 2020, « The selection of boiling stones from a heterogeneous supply », *Journal of Archaeological Science : Reports*, 29, p. 684-693.
- Skibo J.-M., Malainey M. E., Drake E. C., 2009, « Stone Boiling, Fire-Cracked Rock, and Nut Oil : Exploring the Origins of Pottery Making on Grand Island », *The Wisconsin Archeologist*, 90, 1-2, p. 47-64.
- Speth J. D., 2015, « When Did Humans Learn to Boil? », *PaleoAnthropology*, p. 54-67.
- Thoms A. V., 2008, « The fire stones carry : Ethnographic records and archaeological expectations for hot-rock cookery in western North America », *Journal of Anthropological Archaeology*, 27, p. 443-460.
- Wandsnider L., 1997, « The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking », *Journal of Anthropological Archaeology*, 16-1, p. 1-48.

Filmographie indicative :

- Boréal, S., Juárez Aguilar A., Gachupin de Dios C., 2009. « Jueh kieh a jm hm kahun (El sendero del Caldo de Piedra) » <https://www.youtube.com/watch?v=x5JFE8g7LQ> [documentaire en ligne]. Consulté le 28 août 2021.

Utensils and spaces for bread making in Nuragic Sardinia

Giovanna Fundoni (University of Sassari)

In the last 20 years archaeological research has provided important information about food processing in Nuragic Sardinia, bread making evidences are certainly among the most interesting ones.

The available data about Nuragic bread making come from domestic finds : burnt bread crumbs and cereals, cooking vessels, bread stamps (Fig.1.4), hand mills and grinders.

In the Nuragic pottery repertoire we can recognize vases used for baking bread : flat baking trays or pans (*teglie*, Fig.1.1), cooking dishes (*coppe di cottura*, Fig.1.2) and clay cooking plates (*piastre di cottura*). These vessels are often found in domestic spaces, probably used as bread baking systems ; the function of some of them has been recently tested by Experimental Archaeology. They can be found in association, also with other food processing or cooking tools (handmills, grinders, cooking pots, etc.) and with food remains (burnt bread or cereal grains, bones) and in the same room it's common to have a fire place or, rarely, a small oven. The assemblages led to identify specific spaces or buildings dedicated to food processing or kitchens, as can be seen in nuraghe Arrubiu-Orolli, where, due to the equipment, two of the towers can be easily defined as bread making room and kitchen. In conclusion for Sardinia Nuragic period we can identify a complex of vases and utensils related to bread making, from cereal processing to baking, and, in some cases, even specific spaces in the villages or in the nuraghis dedicated to these activities.

Bibliography :

Perra M., *Alla mensa dei nuraghi. Mangiare e bere al tempo dei nuraghi*, Sassari 2018 Cossu T., Perra M., Usai A.(Eds.), *Il tempo dei nuraghi*, Cagliari 2018



Fig 1: 1. nuragic baking tray, 2. nuragic cooking cup, 3. Experimental Archaeology: cooking bread on a baking tray, 4. bread stamps, 5. Bread decoration with nuragic stamps.

La Maison de Fourni à Délos (Grèce) : ustensiles et espaces culinaires

Anne-Sophie Martz (UMR 5189 HiSoMa) et Hélène Wurmser (Université Lumière Lyon 2, UAR 3155 IRRA)

La Maison de Fourni¹ est située hors du centre urbain de Délos, dans une zone de transition entre la ville et la campagne. Construite à flanc de colline au II^e s. av. J.-C., dans la période de développement maximal de l'île, cette très grande maison s'organise en paliers et en zones bien différenciées : habitat de luxe, espaces serviles et espaces agricoles. Abandonnée en 69 av. J.-C., la Maison de Fourni a livré un abondant matériel révélé par les travaux archéologiques qui y ont été menés depuis 1935. L'*instrumentum* domestique qui y a été mis au jour permet d'explorer de nombreux aspects de la vie quotidienne de ses habitants. La Maison de Fourni a notamment livré un abondant assemblage de matériel culinaire, en particulier de la vaisselle, des réchauds mobiles et des fours fixes en céramique. À ce matériel céramique que l'on retrouve en partie dans d'autres maisons de Délos, est également associé un matériel fragmentaire en pierre servant à la mouture (broyeur, mortier, meules rotatives et plates). L'association de ces trois grandes catégories d'objets, dont les réchauds et le matériel en pierre sont loin d'avoir connu un traitement scientifique équivalent à celui de la céramique, documente ainsi toute la chaîne opératoire qui mène de la transformation des aliments à leur cuisson et à leur consommation. Elle réhabilite aussi des catégories matérielles longtemps négligées par les études déliennes².

La question des ustensiles et des espaces culinaires de la Maison de Fourni a déjà fait l'objet de quelques travaux antérieurs³ et cette communication, qui intervient à l'issue d'une période d'étude et de fouilles commencée en 2010, nous permettra à la fois de présenter nos conclusions sur ce sujet et de proposer de plus larges perspectives de recherche.

Par l'application de méthodologies transversales à l'étude du matériel et des ruines, nous nous intéresserons à plusieurs aspects. D'une part, l'approche typologique permettra d'inscrire l'*instrumentum* de la Maison de Fourni dans les contextes matériels et culturels de la fin de l'époque hellénistique, dans une perspective locale, régionale, mais aussi plus largement méditerranéenne. D'autre part, nous montrerons comment l'analyse contextuelle et géoréférencée du matériel, corrélée à la description des vestiges architecturaux, révèle l'emplacement, dans la Maison de Fourni, de plusieurs espaces de cuisine, aux fonctions et aux quantités de production sans doute différentes, depuis la consommation familiale ou conviviale à la consommation élargie, voire à la production alimentaire commerciale.

À la suite des travaux fondateurs de N. Cahill à Olynthe⁴, nous présenterons enfin les avantages et les limites d'une méthodologie heuristique et reproductible à l'échelle du site de Délos mais aussi plus largement, destinée à l'identification des espaces et des gestes culinaires dans l'Antiquité.

Bibliographie :

Cahill 2002

N. Cahill, *Household and City Organization at Olynthus*, New Haven, 2002.

Deonna 1938

W. Deonna, *Le mobilier délien, Exploration archéologique de Délos 18*, Paris, 1938.

Martz 2020

A.-S. Martz, « A patina, de Délos à Zeugma. Témoin d'une acculturation gastronomique ? », in : I. Kamenjarin, M. Ugarković (éds.), *Exploring the Neighborhood. The Role of Ceramics in Understanding Place in the Hellenistic World. Proceedings of the 3rd Conference of IARPotHP, Kaštela, June 2017, 1st – 4th*, Vienne, 2020, p. 497–505.

Martz 2022

A.-S. Martz, « A Delian/Cycladic cookware production ? », in : L. Rembart, A. Waldner (éds.), *Manufacturers and Markets. The Contribution of Hellenistic Pottery to Economies Large and Small. Proceedings of the 4th Conference of IARPotHP, Athens, November 2019, 11th-14th (IARPotHP 4)*, Vienne, 2022, p. 81–98.

Martz, Wurmser 2021

A.-S. Martz, H. Wurmser, « The House of Fourni on Delos : an interdisciplinary approach on a multi-functional complex », communication donnée au colloque *European Association of Archaeologists*, Kiel, 2021 (à paraître dans le *Journal of Greek Archaeology*)

Wurmser 2018

H. Wurmser, « Nouvelles Recherches sur la Maison de Fourni à Délos », *Bull. SFAC (XLVIII, 2016-2017), Revue Archéologique* 65-1, Paris, 2018, p. 109-118.

Abstract :

The House of Fourni in Delos is a vast complex dating from the late Hellenistic period, which combines luxury housing, servile spaces and agricultural areas. The excavations revealed an abundant assemblage of culinary material, in particular tableware, mobile stoves and ovens. This ceramic material is also associated with fragmentary stone material used for grinding. The association of these three main categories of objects thus documents the entire chain of operations that leads from the processing of food to its cooking and consumption. It also reveals the location, in the House of Fourni, of several kitchen spaces, with undoubtedly different functions and quantities of production, from family or convivial consumption to extended consumption, or even commercial food production.

1 Wurmser 2018.

2 Les broyeurs, meules, tables à plateaux, vasques, mortiers, grils et autres moules ont été publiés par Waldemar Deonna en 1938 et n'ont jamais été ré-étudiés depuis. De même, le corpus des réchauds, qui constituent pourtant une particularité délienne, est toujours très majoritairement inédit.

3 Martz 2020 ; Martz 2022 ; Martz, Wurmser 2021.

4 Cahill 2002.



Vue de la partie centrale de la Maison de Fourni depuis le nord-ouest © cliché Lionel Fadin, EFA, 2020.

Cuisiner sur un navire du I^{er} s. av. J.-C. L'exemple de l'épave de la Madrague de Giens

Ninon Basuau (doctorante, UMR 7299 CCJ), Laetitia Cavassa (CNRS, UMR 7299 CCJ), Vincent Dumas (CNRS, UMR 7299 CCJ), Pierre Poveda (CNRS, UMR 7299 CCJ), Philippe Soubias (CNRS, UMR 7299 CCJ)

En 2019, grâce à une subvention de la fondation Shelby White and Leon Levy (Harvard), une équipe du Centre Camille Jullian a entrepris un projet visant à compléter et publier la fouille emblématique de l'épave de la Madrague de Giens près de cinquante ans après sa découverte. Si les premières campagnes ont fait l'objet d'une monographie en 1978, les données des cinq dernières années de fouilles sont restées inédites ou dispersées dans divers articles.

Ce bateau, chargé de milliers d'amphores à vin, de caisses de vaisselle constituant la cargaison secondaire, parti des côtes tyrrhéniennes de la péninsule italique, a coulé au large de la ville d'Hyères dans le Var durant le I^{er} s. av. notre ère.

Dix années de fouilles (1972-1982) ont engendré une documentation riche et précieuse. La méthodologie de fouilles appliquée, l'extrême rigueur de l'équipe, la documentation graphique et photographique, la richesse des journaux de fouilles et carnets d'inventaires, et l'importante collection de matériel sont à la base même de ce projet. La reprise de l'étude correspond à une volonté collective de publier une partie importante et inédite de la documentation tout en cherchant à compléter à la fois l'étude de la cargaison et la reconstitution du navire.

Notre communication portera sur un aspect particulier de notre recherche : les espaces de vie et les éléments constituant la cuisine à bord de ce navire marchand.

L'étude complète de l'ensemble du mobilier, qui n'avait pas été approfondi auparavant, a mis en évidence la présence d'une quantité d'objets appartenant au matériel de bord de l'équipage. Grâce aux données de fouille, l'ensemble de ce mobilier a été replacé sur le navire grâce à un SIG développé sur ce projet et se basant à la fois sur la documentation de l'époque, mais aussi sur une nouvelle photogrammétrie 3D de l'épave calculée à partir de la couverture stéréophotographique réalisée pendant les fouilles. Ce travail a mis en évidence la présence d'objets particuliers liés à des espaces de vie et la cuisine du navire.

Cette communication présentera la méthodologie appliquée, le matériel étudié et les résultats proposés quant à la localisation de la cuisine de bord et des espaces de vie de ce navire du I^{er} s. av. n. è.

Abstract :

In 2019, thanks to a grant from the Shelby White and Leon Levy Foundation (Harvard), a team from the Centre Camille Jullian undertook a project to complete and publish the iconic excavation of the Madrague de Giens wreck nearly fifty years after its discovery. While the first campaigns were the subject of a monograph in 1978, the data from the last five years of excavations have remained unpublished or scattered in various articles.

This ship, loaded with thousands of wine amphorae and cases of crockery constituting its secondary cargo, left the Tyrrhenian coasts of the Italian peninsula and sank off the coast of the town of Hyères in the Var during the 1st century BC.

Ten years of excavations (1972-1982) have produced rich and valuable documentation. The excavation methodology applied, the extreme rigor of the team, the graphic and photographic documentation, the wealth of excavation journals and inventory books, and the important collection of material are the very basis of this project. The resumption of the study corresponds to a collective will to publish an important and unpublished part of the documentation while seeking to complete both the study of the cargo and the reconstruction of the ship.

Our communication will focus on a particular aspect of our research: the living spaces and the elements constituting the kitchen on board this merchant ship.

The complete study of all the furniture, which had not been studied in depth before, revealed the presence of a quantity of objects belonging to the crew's onboard equipment. Thanks to the excavation data, all of this furniture was placed on the ship using a GIS developed for this project and based on both the documentation of the time, but also on a new 3D photogrammetry of the wreck calculated from the stereophotographic coverage made during the excavations. This work has highlighted the presence of particular objects related to living spaces and the kitchen of the ship.

This paper will present the methodology applied, the material studied and the results proposed regarding the location of the ship's galley and the living spaces of this 1st century BC ship.

Comparaison entre les structures et les mobiliers culinaires d'une *taberna* et d'un *cenaculum* de Vienne antique (Sainte-Colombe, Le Bourg)

Antony Carbone (Éveha, UMR 5138 ArAr), Benjamin Clément (Université de Franche-Comté, UMR 6249 Chrono-Environnement) et Amaury Gilles (Archeodunum, UMR 5138 ArAr)

En 2017, les fouilles réalisées à Sainte-Colombe (Rhône) (dir. B. Clément, Archeodunum) ont révélé tout un pan des quartiers méridionaux de la colonie de Vienne. Le site du Bourg compte six phases d'occupation étalées sur les trois premiers siècles de notre ère. Au cours de la phase 3, un vaste complexe économique est construit sous le règne de Claude. Il est constitué d'une place centrale, et d'au moins cinq bâtiments périphériques unifiés par un portique. Chacun de ses bâtiments abrite une rangée de boutiques au rez-de-chaussée, surmontées d'appartements locatifs à l'étage. Cet ensemble architectural a été détruit soudainement par un incendie à la fin du règne de Galba, qui a conduit à la préservation des structures en terre et bois et du mobilier archéologique, abandonnés par les occupants. Les *tabernae*, très standardisées, sont pour la plupart dotées de structures de stockage alimentaire (celliers simples ou à amphores, *dolia*, amphore enterrée) et parfois de structures de combustion. Elles sont interprétées comme des commerces au détail de denrées alimentaires non préparées. Les appartements à l'étage, quant à eux, sont accessibles par une cage d'escalier indépendante et se subdivisent en trois zones : une zone arrière dédiée aux activités culinaires, une zone médiane dédiée au couchage et une zone avant servant de pièce principale.

La communication sera centrée sur un couple boutique/appartement, parmi les mieux conservés et les plus riches en mobilier : l'unité A18/A26. Cet ensemble a livré de multiples structures de stockage (celliers à amphores, *dolium*, foyer portatif, table à feu), un important lot de céramiques de cuisine et un corpus abondant de petits mobiliers dont plusieurs ustensiles culinaires (louche, crocs à viande, éléments de gril, couteau). L'objectif de la communication est de proposer une lecture croisée de ces structures et mobiliers, en essayant de distinguer ce qui provient du rez-de-chaussée de ce qui provient de l'appartement. Une comparaison des mobiliers permettra ensuite de s'interroger sur la diversité des pratiques : a-t-on des indices de stockage et de préparation alimentaire dans les deux unités ? Quelles différences relève-t-on dans leur équipement respectif ? Peut-on mettre en évidence plusieurs modes de cuisson ? Enfin, la réflexion sera élargie par un tour d'horizon du mobilier métallique de cuisine découvert au sein des autres boutiques et appartements de ce complexe architectural afin d'en cerner la répartition.

Abstract :

This paper proposes to study the remains as well as the ceramic and metal furnishings of a store topped by an apartment, belonging to a vast economic complex discovered at Sainte-Colombe (Rhône). This complex, occupied between the reigns of Claudius and Galba, is identified as a food market for the sale of raw and processed products. It is occupied on the ground floor by stores characterized by storage and combustion structures, and on the first floor by independent dwellings, equipped with domestic kitchen facilities. A comparison of the furnishings will enable us to examine the diversity of practices within these two spaces. More broadly, an overview of the metal kitchen furnishings found in the other units of this architectural complex will reveal their particular distribution.

Les foyers gallo-romains à Besançon-Zac Pasteur, espaces culinaires, techniques ou commerciaux/artisansaux : une variété étendue et des fonctions diversifiées

Claudine Munier (Service d'archéologie préventive, ville de Besançon, UMR 6249 Chrono-Environnement) et Christophe Gaston (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

Dans une pièce, la présence d'un foyer induit de prime abord l'idée d'un certain confort lié au chauffage. L'association avec d'autres structures, des résidus ou des objets spécifiques permet ensuite de déterminer la présence d'une activité artisanale ou culinaire, qu'il reste parfois difficile à rattacher à un contexte domestique ou non. La fouille réalisée à la Zac Pasteur à Besançon en 2010-2011 est un bon exemple de la multiplicité des structures de chauffe découvertes (plus de 80 foyers, 3 tables de cuisson au moins, 2 fumeurs, un four de boulanger et son foyer attenant, 2 fours à chaux, 3 hypocaustes ; ceci pour les périodes postérieures à 40 apr. J.-C., date de la création du lotissement, les foyers antérieurs, mal conservés ne sont pas comptabilisés). La difficulté à attribuer une fonction précise à un type particulier de foyer, quel que soit son emplacement, est évidente. Structure à fonction unique (faire du feu), le foyer peut être le support de multiples usages en lien avec l'activité de son utilisateur. La mutualisation des foyers a été mise en évidence dans plusieurs contextes, attestant la mixité de ces structures ; peut-on alors suggérer une mutualisation des activités sur un même foyer ?

Abstract :

In a room, the presence of a fireplace first induces the idea of a certain comfort. The association with another structures, residues or specific objects can then determine the presence of a craft or culinary activity, which is sometimes difficult to relate to a domestic context or not. The excavation at the Zac Pasteur in Besançon in 2010-2011 is a good example of the multiplicity of structures (80 households and 3 cooking tables at least, 2 smokehouses, a baker's oven and her household, not to mention the hypocausts), and difficulty in assigning a specific function to a particular type of household, regardless of its location. A single-function structure (making fire), the household can be the support for multiple uses related to the activity of its user. The pooling of households has been highlighted in several contexts; can we suggest a pooling of activities on the same household?



Sur les traces de la cuisine nazca (Ica, Pérou) : reconnaissance de l'espace culinaire en contexte archéologique

Jorge Olano (doctorant, UMR 8096 ArchAm) et Pauline Mancina (UMR 7194 HHNP-PRETROP)

La culture nazca, qui s'est développée sur la côte sud du Pérou durant la période intermédiaire ancienne (50 av. J.-C. - 640 ap. J.-C.), bénéficie d'une renommée mondiale grâce à ses géoglyphes et son site cérémoniel de Cahuachi. Mais que sait-on réellement de la vie quotidienne de ces populations et de leur organisation autour d'activités domestiques comme la cuisine ? La côte méridionale péruvienne, marquée par un climat désertique, possède des conditions de conservation idéales pour préserver les vestiges organiques. Ces derniers ont permis d'asseoir une solide connaissance des ressources naturelles utilisées dans l'alimentation des populations de cette région. Les travaux archéologiques effectués sur des sites comme Cahuachi ont mis en évidence jusqu'aux types de cuisson appliquée aux nombreux restes de nourritures découverts (Piacenza et Pieri, 2001). Pourtant, l'existence d'espaces culinaires dédiés à la préparation n'apparaît pas clairement dans ce centre cérémoniel. La sphère domestique n'est pas épargnée par cette difficulté d'identification : la conception d'une définition claire de la cuisine nazca reste encore à établir.

Dans le cadre de la culture nazca, les fouilles d'espaces domestiques sont relativement rares et récentes (Van Gijsegem, 2004 ; Vaughn, 2005, 2009 ; Whalen, 2014). Elles donnent l'occasion de mettre en lumière d'importantes interrogations concernant les modèles d'organisation de l'espace, comme les zones d'habitation et les parties communes, parmi lesquelles figure la cuisine. Au même titre que Kevin Vaughn pose la question « *But Where Are the People ?* » en débutant ses études sur les complexes domestiques de la population nazca, nous nous demandons où était préparée la nourriture. À partir des critères d'identification des cuisines des Andes centrales et des travaux sur les complexes domestiques nazcas, il est possible d'en esquisser un premier profil : située en extérieur, dans un patio arrondi, la cuisine nazca est reconnaissable à l'association du foyer, d'ustensiles de mouture comme le batán et de vestiges alimentaires.

L'objectif de cette communication est de proposer un diagnostic du contexte archéologique permettant d'identifier un espace culinaire nazca à partir de critères mobiliers et immobiliers. Pour ce faire, nous présenterons le recensement des sites de la vallée de Nazca ayant fait l'objet de fouilles et disposant d'espaces de préparation culinaire, puis une liste de critères retenus réalisée à partir de la synthèse des équipements, de leurs associations et de leur répartition spatiale, et enfin la confrontation de ce diagnostic à une première reconnaissance de terrain.

Abstract :

The Nazca culture, which developed on the southern coast of Peru during the ancient intermediate period (50 BC - 640 AD), enjoys worldwide fame thanks to its geoglyphs and its ceremonial site of Cahuachi. But what do we really know about the daily life of these populations and their organization around domestic activities such as cooking ? Based on the criteria for identifying the kitchens of the central Andes and the work on the Nazca domestic complexes, it is possible to sketch an initial profile: located outdoors, in a rounded patio, the Nazca kitchen is recognizable by the association hearth, grinding utensils such as the batán and food remains.

Bibliographie choisie :

- BERESFORD-JONES David G., ARCE Susana, WHALEY Oliver Q. et CHEPSTOW-LUSTY Alex J., « The role of Prosopis in ecological and landscape change in the Samaca Basin, lower Ica Valley, south coast Peru from the Early Horizon to the Late Intermediate Period », *Latin american antiquity*, vol. 20, n° 2, 2009, Cambridge University Press, p. 303-332.
- BERESFORD-JONES David G. et WHALEY Oliver Q., « Nasca Domestic Culture: the Significance of Past Environments for Reading the Material Culture of the South Coast of Peru », *Nawpa Pacha*, 2021, Taylor & Francis, p. 1-21.
- KELLNER Corina M. et SCHOENINGER Margaret J., « Dietary correlates to the development of Nasca social complexity (AD 1-750) », *Latin American Antiquity*, vol. 23, n°4, 2012, Cambridge University Press, p. 490-508.
- LEÓN CANALES Elmo, *14,000 años de alimentación en el Perú*, Lima : USMP, Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, 2013, 661 p.
- OLIVAS WESTON Rosario, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Lima : Universidad de San Martín de Porres, 1996.
- OREFICCI Giuseppe, *Cultura alimentaria de los antiguos Nasca: significado sagrado y profano de sus tradiciones culinarias*, Lima : Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, 2019.
- PIACENZA Luigi et PIERI Elvina, « Análisis de las costumbres alimenticias basado en los hallazgos arqueológicos del Proyecto Nasca en Cahuachi », *Thule. Rivista italiana di studi americanistici*, no 30/31, octobre 2001, p. 17-50.
- STALLER John E, *Andean Foodways Pre-Columbian, Colonial, and Contemporary Food and Culture*, Springer : Cham Switzerland, 2021.
- VAN GIJSEGHM Hendrik, *Migration, agency, and social change on a prehistoric frontier: The Paracas-Nasca transition in the southern Nasca drainage, Peru*, PhD Thesis, University of California, Santa Barbara, 2004.
- VAUGHN Kevin J., « Household Approaches to Ethnicity on the South Coast of Peru », *Us and them: archaeology and ethnicity in the Andes*, 2005, p. 86-103.
- VAUGHN Kevin J., *The ancient Andean village: Marcaya in prehispanic Nasca*, Tucson : University of Arizona Press, 2009.
- WHALEN Verity H., *Re-becoming Nasca: A household-based analysis of the transformation of community and tradition at a late Nasca Village, Peru*, PhD Thesis, Purdue University, 2014.
- WHALEN Verity H. et GONZÁLEZ LA ROSA Luis Manuel, « Late Nasca food and craft production in the Tierras Blancas Valley, Peru », *Nawpa Pacha*, vol. 34, no 1, 2014, Taylor & Francis, p. 79-106.

Cuisine, foyers et fonction culinaire au Moyen Âge central en milieu monastique, laïc privilégié ou d'habitat modeste, à Tournus, Nevers et Dijon (IX^e-XIV^e siècle)

Benjamin Saint-Jean-Vitus (Inrap)

Cette communication interrogera la notion de cuisine en tant que local spécifique réservé à la préparation alimentaire, et celle de foyers à vocation potentiellement culinaire, dans différents types d'habitats du Moyen Âge central (IX^e - XIV^e s.), en s'appuyant sur trois fouilles bourguignonnes des années 1990 et 2000.

Elle partira de l'exemple bien identifié d'une cuisine collective de monastère à Tournus (Saône-et-Loire), construite au XII^e s. et détruite au XVI^e puis fouillée en 1994 (et publiée en 2014), en résumant le fonctionnement quotidien du XII^e au XIV^e s., tel qu'attesté par l'archéologie, de ce local dévolu avant tout à la cuisson, et vraisemblablement au centre d'un « complexe culinaire ». En l'occurrence, si les dépôts d'occupation et les abondants restes fauniques illustrent sans ambiguïté une activité intense et continue, les ustensiles proprement culinaires, de tous types, ne sont représentés que par des débris piétinés au sol ou rejetés dans les foyers – et pourtant utiles à la compréhension du site. Cet exemple sera mis en perspective avec les données d'autres fouilles de cuisines monastiques, des IX^e-XII^e siècles.

À partir de ces modèles bien balisés, on s'interrogera sur l'interprétation à faire de foyers potentiellement culinaires dans des pièces d'habitat ou des espaces éventuellement spécialisés, intérieurs ou extérieurs, d'abord en contexte d'occupation laïque privilégiée (en périphérie et dans la dépendance d'un monastère), à Nevers aux IX^e puis X^e s. (12 rue Saint-Genest, fouille de 2004). Là aussi, on comparera ces exemples à d'autres données de fouilles, d'habitats aristocratiques des X^e-XI^e s. Enfin, on s'intéressera à un milieu modeste avec un habitat de type rural bien que situé en agglomération (et toujours en périphérie et dépendance d'un monastère), à Dijon au X^e puis aux XII^e-XIII^e s. (8 rue du Chapeau Rouge, fouille de 1999). Quels restes mobiliers peuvent-ils éclairer un éventuel usage de ces foyers pour préparer des aliments ?

Bibliographie :

- SAINT-JEAN VITUS (B.) – « Marges et périphéries d'abbayes, témoins de vie laïque au service des moines, à Dijon et Nevers aux X^e-XIII^e siècles ». In : *Architecture, décor, organisation de l'espace. Les enjeux de l'archéologie médiévale. Mélanges d'archéologie et d'histoire de l'art du Moyen Âge offerts à Jean-François Reynaud*, dir. N. Reveyron, O. Puel et C. Gaillard, Lyon : ALPARA / Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 2013 (« Documents d'Archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne » n° 38) : p. 105-116 et 268.
- SAINT-JEAN VITUS (B.), dir. – *Pas de fumet sans feu : cuisine et vie quotidienne auprès des moines de Tournus (IX^e – XVI^e siècle)*. 35e supplément à la *Revue Archéologique de l'Est*. Dijon : S.A.E., 2014.
- SAINT-JEAN VITUS (B.) – « Les villes en Bourgogne au début du XI^e siècle, réseau, topographie et vestiges. L'exemple de Dijon et le cas d'un habitat proche de l'abbaye Saint-Bénigne ». In : *L'évêque Werner de Strasbourg et la cathédrale ottonienne. Actes du colloque international à l'occasion du millénaire de la cathédrale de Strasbourg*. Strasbourg, Palais universitaire, 18-20 mars 2015. Textes réunis par Marc Carel Schurr et Jean-Michel Spieser. *Bulletin de la cathédrale de Strasbourg*, n° XXXV, 2022 : p. 255-273.

La cuisine au Louvre (XVI^e-XVII^e siècles) : confronter sources archéologiques et écrites pour appréhender les usages culinaires

Bénédicte Lecarpentier-Bertrand

L'objectif de cette communication est de se focaliser sur les ustensiles culinaires utilisés au palais du Louvre entre XVI^e et XVII^e siècles. Bénédicte Lecarpentier-Bertrand se propose de présenter l'état de la connaissance que l'on peut avoir des ustensiles de cuisine tels qu'ils apparaissent dans les sources écrites — essentiellement des inventaires, des sources comptables telles que les écroues des chambres aux deniers royales et des marchés d'approvisionnement passés par la famille royale — entre les années 1590 et 1670 : quels matériaux, quelles formes, quels usages renseignent les sources écrites ? Quels types d'objets ont définitivement disparus, lesquels peuvent avoir survécu ? Cette première partie s'appuiera également sur les objets conservés dans les collections du Louvre, identifiés et répertoriés depuis plusieurs années. Ce questionnement sur les matériaux et les utilisateurs sera examiné en prenant en compte les hiérarchies existantes parmi les utilisateurs, en particulier dans les maisons royales, mais aussi la législation somptuaire et surtout les liens qui peuvent être établis entre ces objets et les pratiques culinaires des cuisines royales aujourd'hui bien documentées. À la suite de ce travail sur les sources, des comparaisons avec le mobilier archéologique issu du quartier du Louvre (fouilles de la Cour Napoléon) pourraient a priori s'avérer utiles, à terme. Aussi Clara Bernard conclura-t-elle en présentant le travail actuellement mené par le Service de l'Histoire du Louvre sur ce fonds pour le mettre à disposition des chercheurs.

Abstract :

The objective of this two voices communication is to focus on the culinary utensils used in the Louvre Palace between the 16th and 17th centuries. Bénédicte Lecarpentier-Bertrand proposes to present the state of knowledge that one can have of kitchen utensils as they appear in written sources. Clara Bernard will present the work currently being carried out by the Service de l'Histoire du Louvre based on archaeological finds from the Louvre district (excavations of the Cour Napoléon), in order to make this data available to researchers in the years to come.

Bibliographie :

Bourquin, Laurent, « Les objets de la vie quotidienne dans la première moitié du xvie siècle à travers cent inventaires après décès parisiens », *revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. XXXVI, 1989, p. 464–475.
Pardailhé-Galabrun, Annick, *La naissance de l'intime, 3 000 foyers parisiens, XVI^e–XVIII^e siècles*, Paris, puf, 1988, 523 p.
Bresc-Bautier, Geneviève et al., *Le quartier du Louvre au XVII^e siècle*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2001, 206 p.
Couperie, Pierre, « Les marchés de pourvoirie : viandes et poissons chez les Grands au XVII^e siècle », in *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Colin, 1970, p. 241–253.
Latrémolière, Élisabeth et Quellier, Florent (dir.), *Festins de la Renaissance, catalogue de l'exposition tenue au château de Blois, du 7 juillet au 21 octobre 2012*, Paris, Somogy, 2012, 318 p.
Noël-Waldteufel, Marie, « Manger à la cour, Alimentation et gastronomie aux XVII^e et XVIII^e siècles », in *Versailles et les tables royales en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Réunion des Musées Nationaux, 1993, p. 69–84.
Atterbury, Paul, *Histoire de la porcelaine*, Paris, Atlas, 1984, 254 p.
Barrelet, James, *La verrerie en France, de l'époque gallo-romaine à nos jours*, Paris, Larousse, 1971, 207 p.
Rosen, Jean, « La faïence française du XIII^e au XVII^e siècles », *Dossier de l'art*, vol. 70, 2000, p. 1–74.



Thème 2 Biographies d'objets (et transferts de compétences interartisanales)

« Quand l'appétit va tout va » : des gamelles aux repas gaulois !

Charlotte Choisy-Guillou

Cette communication se propose d'aborder une méthode novatrice d'étude des productions céramiques, qui permet de traiter en détail les fonctions de ces contenants. L'aire retenue ici porte sur des contextes domestiques de l'Ouest de la Gaule à l'âge du Fer. Les contraintes utilitaires de la Cuisine impliquent la fabrication d'objets adaptés pour une utilisation optimale, notamment le mobilier céramique. À chaque étape de la chaîne opératoire culinaire, correspondent des impératifs propres, ce que traduit la notion de morphofonction. Ce sont le « Stockage », la « Préparation/Cuisson » et la « Présentation/Consommation ». Les caractéristiques d'une poterie constituent donc une réponse formelle, technique, voire esthétique à ces besoins. Partant de ce postulat, une « analyse territoriale », adaptée à l'étude des grands corpus, a été mise au point. Elle permet de mettre en exergue des standards : ce sont les groupes de vases aux caractéristiques communes, adaptés aux fonctions culinaires. Un classement fonctionnel (mis en évidence par un logiciel statistique créé *ad hoc*) permet, en plusieurs étapes (appelées méthodes de la notation, des ratios et des modules de croisements), d'obtenir le point de départ de la définition de la Batterie de Cuisine. Afin de la révéler, les critères des vases sont analysés au travers du prisme des gestes culinaires spécifiques de chaque morphofonction et des contraintes associées. L'interprétation, focalisée sur l'efficacité de la vaisselle, aboutit à des typologies fonctionnelles et de fonctionnement. Elles sont ensuite replacées dans leur contexte de découverte afin de les confronter aux autres vestiges archéologiques, venant compléter les hypothèses d'utilisation.

Cette mécanique a été appliquée à un corpus de 989 individus de Bretagne et de Basse Normandie. Les résultats convergent vers une riche culture culinaire de ces populations. Une stabilité des modèles typologiques sur toute la période, soutenue par des sériations, a été mise évidence, appuyant l'idée d'une transmission intergénérationnelle de la Cuisine. De plus, une plurifonctionnalité raisonnée des objets ressort, amorçant la notion de frontière floue entre des morphofonctions spécifiques. Ce concept permet de dégager des informations culturelles et sociales. Ainsi, des batteries de cuisine différentes apparaissent entre les deux zones de l'étude : le Massif armoricain (zone ouest) d'une part, et les marges occidentales du Bassin parisien (zone est) d'autre part. Cette différence de vaisselier suggère non seulement des modèles alimentaires distincts mais également des conceptions différentes de la Cuisine. Ainsi, le pochage est le mode de cuisson dominant à l'ouest tandis que le mijoté est majoritaire à l'est. De plus, les données suggèrent que la présentation des mets est une composante essentielle de la zone ouest, et ce dès l'étape de préparation, tandis qu'à l'est, l'emploi du plat de cuisson pour le service semble caractéristique. L'ensemble des données à disposition permet même d'esquisser quelques hypothèses culinaires, en accord avec le niveau d'astreinte des modes de cuisson, sorte de mode d'emploi céramique/foyer, aboutissant à la proposition d'un modèle d'organisation autour de la chauffe.

Abstract :

« When appetite is well, all is well » : from bowls to Gallic meals!

This communication focuses on potteries functions and their contents through an innovative approach. The study area comprises domestic contexts of Western Gaul during the Iron Age. Cuisine is linked to utilitarian constraints, from pantry to table, which implies producing suitable objects for an efficient use, including pottery. It means that vessel' characteristics (formal, technical, even esthetical) are considered as a response to those requirements. This postulate implies the notion of morphofonction (i.e. « Storage », « Preparation/Cooking », « Presentation/Consumption ») and brings to the creation of a territorial analysis, suitable for large corpus studies. This methodology reveals groups of ceramics with common features, adapted to culinary uses, and named standards. This first functional classification is obtained through different methodological steps (such as scoring, ratio and crossing), linked to a unique computer software. Then, vessel features are examined through culinary habits and constraints in order to define the cookware. These functional (and operating) typologies are finally replaced in their archaeological context and confronted with other remains, to propose more precise use assumptions.

This protocol was applied to 989 potteries from archaeological sites located in Brittany and Normandy. The results lead to a varied and abundant culinary culture of these populations. The stability of the models throughout the period, based on chronological seriations, can be considered as an evidence for intergenerational transmission of cooking habits and gestures. Moreover, the multifunctionality of the vessel is not arbitrary : ill-defined boundaries among specific morphofonctions appear. This notion provides different social and cultural information, such as specific food models inferred from different cookware, between the two study regions: Armorican Massif (western area) and Western Paris Basin (eastern area). Thus, boiled technique seems specific to western area, whereas slow-cooked dishes appear to be the most common cooking method in the eastern area. The results suggest that, in the western area, a dish exhibition is thought as soon as the cooking preparation phase begins. In contrast, the use of cooking pots as serving dish is typical of the eastern area. Finally, including all the archaeological data, some culinary propositions can be expressed, according to the level of attention needed by cooking modes. This kind of « instructions for use » enables to envisage how these populations could have organized daily activities, centered on cooking practice.



Bibliographie :

- BONAVENTURE B., 2011, *Céramiques et société chez les Leuques et les Médiomatiques (III^e s. av. J.C.)*. Thèse de doctorat, Strasbourg, 2 vol., 414 p.
- CHOISY-GUILLOU C., 2018, *La céramique domestique : approches fonctionnelles et pratiques alimentaires à l'Âge du Fer dans l'Ouest de la Gaule d'après les données archéologiques et archéométriques*. Thèse de doctorat, Université de Bretagne Sud, Lorient, 2 vol., 840 p.
- CORBEAU, POULAIN, 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Privat, 206 p.
- FLOUEST A., ROMAC J.P., 2006, *La Cuisine gauloise continue*. Saint-Pourçon-sur-Sioule, éd. Bibracte & Bleu autour, 237 p.
- MÉNIEL P. et LAMBOT B. (dir.), 2002, *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule. Actes du XXV^e colloque de l'AFEAF*. Charleville-Mézières, 24-27 mai 2001, Reims, Société archéologique champenoise, p.
- POULAIN J.P., 2002, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*. Paris, éd. Privat, 236 p.
- SAUREL M., 2017, *Le site protohistorique d'Acy-Romance (Ardennes). Le temps et l'usage. Étude de céramiques en pays rème (vers 400-30 av. J.C.) et hypothèses autour du foyer, des boissons fermentées, de la chaux*. Reims, Société Archéologique Champenoise, mémoire n°22, 448 p.
- VIEUGUÉ J., 2010, *Du vase aux tessons : formes et fonctions de la céramique du Néolithique ancien de l'habitat de Kovačevo (Bulgarie), 6200-5400 av. J.-C.* Thèse de doctorat, Université Paris 1 – Panthéon – Sorbonne, Paris, 507 p.

« Round about the cauldron go » – un tour autour du chaudron et des ustensiles de cuissons

Quentin Sueur (UMR 5138/Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart)
et Luc Leconte (Inrap, UMR 7041 ArScAn)

La fonction de la vaisselle passe souvent en second plan derrière les considérations de formes et d'aspects. La céramique se voit d'abord classée en grandes familles « fine » ou « commune » avant que ne soit proposée une fonction de service, de cuisson ou de stockage... Pour la vaisselle métallique, le matériau prend souvent le pas sur la fonction de l'objet. De manière schématique les récipients en alliage cuivreux vont être rangés du côté des biens de prestige et le fer du côté du tout-venant purement fonctionnel. C'est oublier les propriétés physiques du cuivre et sa capacité à transmettre la chaleur qui en fait un matériau de choix pour la cuisson. Le fer quant à lui est certes un métal courant, mais sa mise en forme implique des heures de travail et une grande quantité de combustible surpassant dans bien des cas l'investissement nécessaires pour des récipients simples en alliage cuivreux.

Il est de fait essentiel de prendre en considérations chacun des détails de la vaisselle métallique pour proposer une approche technique de la fonction de ces récipients. La forme, les éléments de préhension, le choix des alliages, les assemblages bimétalliques et parfois même certains éléments décoratifs répondent tous à des impératifs d'usage que ce soit pour la cuisson, le service ou toute autre fonction. Quelques exemples du premier âge du Fer et du début de la période romaine illustreront ce propos.

Le contexte archéologique ne doit pas non plus être négligé. Les assemblages de mobilier livrent des informations essentielles pour leur interprétation. Ainsi certains poncifs, comme le thème méditerranéen du symposium sont dans bien des cas appliqués à tort, à des récipients locaux ou importés en Gaule avant la conquête romaine. Les analyses statistiques se basent trop souvent sur des listes de mobiliers plutôt que sur leur association en contexte. Certains exemples, comme la fameuse association poêlon de Aylesford et cruche de Kelheim, seront décortiqués ici afin casser certains biais récurrents dans l'étude de la vaisselle métallique.

Enfin, si la période romaine est plus facile à aborder en raison d'une riche documentation épigraphique, la standardisation de la production voit également le développement d'une vaisselle modulaire. Chaque récipient est alors le fruit d'un assemblage de plusieurs éléments produits séparément et il peut ainsi être difficile d'interpréter la fonction d'une vasque ou d'une cruche en l'absence de ses éléments de préhension. De même certains récipients restent inclassables et semblent être bons à tout faire. Nous aborderons quelques exemples de cette vaisselle multi usages caractéristiques notamment de l'équipement militaire romain.



Objets et ustensiles en bois des espaces culinaires en Gaule antique

Véronique Guitton (Inrap, UMR 6566 CReAAH), Pierre Mille, François Blondel (post-doctorant Université de Genève, UMR 6249 Chrono-Environnement), Blandine Lecomte-Schmitt (Inrap, UMR 5600 EVS) et Nima Saeedlou (Xylotree)

L'enrichissement des *corpus* xylogologiques s'est considérablement accéléré ces 20 dernières années, principalement sous l'impulsion des fouilles préventives. Au sein de ces collections, bien souvent inédites, retrouvées majoritairement au fond de puits domestiques, les objets et ustensiles culinaires des II^e s. av. J.-C. au IV^e s. ap. J.-C. constituent une petite proportion du matériel en bois recueilli sur le territoire de la Gaule. Malgré le particularisme de nombre d'entre eux, cette faible représentativité a longtemps bridé notre vision de leur intégration à la batterie culinaire. Désormais, le cumul des occurrences enregistrées permet une première approche typologique.

Ainsi, c'est près d'une soixantaine de sites et près d'une quarantaine de type d'objets qui ont été inventoriés. Ce riche panel met en lumière différentes phases de préparation des denrées alimentaires, allant de leur stockage à leur consommation. Il est notable que ce matériel en bois n'échappe pas à l'influence romaine. La typologie des objets reproduit bien souvent un matériel céramique, métallique, en verre ou en os et selon le degré de prestige recherché, se distingue de manière patente avec les productions de l'époque laténienne. Les productions moins prestigieuses, comme certains plats ou écuelles subissent également l'influence romaine alors que d'autres conservent une typologie indigène (ex. : seau boisseau, baratte, pétrin). La fabrication de ce matériel s'avère bien souvent normée et les productions de certains artisanats, comme la tonnellerie et la boissellerie, la tournerie, la vannerie, etc. se limitent à la production de catégories de contenants ou d'outils bien spécialisés. Si parmi ces productions, certaines sont faites en grandes séries et diffusées de manière extra provinciale, une partie est également réalisée pour une utilisation plus locale. La taxinomie éclaire particulièrement ce point, le choix d'une espèce constituant bien souvent un marqueur pour ces objets dont la fonctionnalité est très dépendante des propriétés technologiques des bois sélectionnés, mais aussi de leur mise en œuvre.

Ce premier travail d'inventaire et de synthèse sur les objets et outils en bois des espaces culinaires antiques élargit donc notre perception des usages domestiques. Des comparaisons au-delà de la zone d'étude, à l'échelle de l'Europe occidentale et l'intégration des découvertes plus anciennes constituera une seconde phase de nos travaux.

Abstract :

Within the very often unpublished xylogological collections found mainly at the bottom of domestic wells, objects and culinary utensils from the 2nd c. av. to the 4th c. ap. AD constitute a small proportion of the wooden material collected on the territory of Gaul. Nearly sixty sites and nearly forty types of objects have been inventoried. This rich panel highlights different phases of use of foodstuffs, whether it is their storage, their preparation or their consumption.



Bibliographie

Audin 1986

AUDIN (P.) – Pré-inventaire des objets en bois de la Gaule romaine. In : CHEVALLIER (R.), *Le bois et la forêt en Gaule et dans les provinces voisines, Actes du colloque Caesarodunum XXI (1985)*. Mortagne au Perche : éditions Errance, 1986, p. 39-71.

Blondel, Mille 2020

BLONDEL (F.), MILLE (P.) — Les mobiliers antiques en bois découverts à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). *Grands ensembles de petit mobilier : méthodes et résultats, actes de la table ronde Corpus. Clermont-Ferrand, 10-11 Mars 2016*. [en ligne], 2020. URL : <https://shs.hal.science/halshs-01886814>

Guittou 2000

GUITTON (V.) – *Le mobilier xylogique gallo-romain en Bretagne : les bois gorgés d'eau du campus de la place Hoche à Rennes (35)*, Mém. de maîtrise d'Histoire de l'Art et d'Archéologie sous la dir. de V. Challet et D. Marguerie, Université de Haute-Bretagne, Rennes, 2 vol., 2000, 224 p., inédit.

Lecomte-Schmitt 2018

LECOMTE-SCHMITT (B.) – Étude xylogique des pièces de bois de la fosse 379 In : HENON (B.) et al. – *Soupir, Aisne, la Pointe, lot B : rapport de fouilles*. Glisy : Inrap HdF, 2018, p. 128-134.

Mille et al. 2018

MILLE (P.), BAYEN (É.), CONCHE (F.), MONTEIL (M.) — Des objets en bois remarquables issus d'un puits de la place d'Assas à Nîmes (Gard). *Gallia - Archéologie des Gaules* [en ligne], 2018. URL : <https://hal.science/hal-01934090>

Mille 2016

MILLE (P.) 2016 – Etude des bois gorgés d'eau. In : ROLLET (Ph.) (dir.) : *Aménagements antiques et médiévaux en bord de Vesle (I^{er}-V^e s. et XIV^e-XV^e s.) : Reims, Marne, Zac du Vieux Port, bd. Henrot : rapport de fouilles*. Ed. Inrap GEN, Metz, vol. 3, p. 1155-1279.

Saedlou 2002

SAEDLOU (N.) — *Apports de la xylogie à l'archéologie : étude des objets en bois gallo-romains de la ville de Saintes (Charente-Maritime, France)* : thèse de doctorat en Géosciences et ressources naturelles, sous la direction de Monique Dupéron. Paris : Université Pierre et Marie Curie, Paris VI, 2002. 2 vol. 277 p. et 234 p., inédit.

Panem et circenses : les moules à pâtisserie à Augustodunum/Autun au III^e siècle de notre ère

Loïc Androuin (doctorant EPHE, UMR 8210 ANHIMA)

À Autun, les découvertes de coroplastie sont courantes dès le XIX^e siècle et se sont accélérées avec l'émergence de l'archéologie préventive et programmée depuis les années 1970. Ce corpus, dans lequel nous trouvons majoritairement des figurines, fait aujourd'hui l'objet de recherches dans le cadre d'une thèse de doctorat. La fouille de quatre ateliers, dont deux sont attribués au célèbre coroplaste *Pistillus*, met en évidence un développement important de la coroplastie au début du III^e siècle de notre ère (Androuin 2020). Ces figurines ont souvent occulté la présence d'autres objets. Moins nombreux, ils sont néanmoins révélateurs de productions originales, méconnues et d'usages peu communs. Ainsi, dès les années 1980, deux valves de moules attirent l'attention d'Alain Rebourg, archéologue à Autun (Rebourg 1987). Si elles sont similaires à celles employées pour la fabrication de figurines, plusieurs éléments empêchent de les considérer comme telles. En effet, ces valves possèdent un tenon sur leur face extérieure, des encoches sur les bords, et surtout la fermeture du moule n'est pas complète puisqu'elle laisse une large ouverture au niveau de la partie inférieure du décor. Celle-ci semble aménagée pour faciliter le versement d'une préparation. Ces moules sont similaires à ceux retrouvés en grand nombre dans le reste de l'Empire romain, notamment dans le sud de la France (Excoffon, Lemoine 2008), en Espagne, en Afrique du Nord et principalement à Ostie (Martelli 2021). Ils sont décorés avec des scènes qui rappellent les jeux du cirque et de l'arène – courses de char, lutteurs, combat de gladiateurs, bêtes sauvages – et l'univers du théâtre – scènes mythologiques, acteurs jouant.

Les chercheurs admettent communément que ces moules n'ont pas pu être employés à la fabrication des figurines, car aucun dispositif en terre cuite n'est connu à ce jour et leur destination exacte est encore sujette à débat. Si certains envisagent une confection d'objets en cire ou en plâtre, on accepte le plus souvent un usage culinaire. Leur datation, entre la fin du II^e et le III^e siècle de notre ère, plaide pour une possible production de gâteaux festifs distribués lors des *epula publica* (Martelli 2021, p. 166). Dans le cadre de ce colloque, nous menons des analyses chimiques inédites sur la surface interne des valves afin de mettre en évidence le ou les produits qui ont été versés à l'intérieur. Ces recherches, ainsi que la redécouverte et la réidentification de moules (Androuin, Alix 2019), nous poussent aujourd'hui à en livrer une nouvelle synthèse.

À travers cette communication, nous proposons une approche complète des moules à pâtisserie connus à Autun. Leur présentation se fait à la lumière des études récentes entreprises sur cette typologie d'objets dans l'ensemble du monde romain. Elle permet aussi de s'interroger sur la présence abondante, au regard du reste de la Gaule, de ce genre d'objets et sur leur fonction au sein de la capitale de la *civitas aeduarum* au III^e siècle de notre ère.

Abstract :

Several baking pan dating from the 3rd century have been discovered in Autun and are now the focus of new research and chemical analysis. The hollowed-out decoration shows scenes related to the world of theatre, circus and the arena. Their function is not clear, even if a culinary use is highly suspected. This communication is an opportunity to question the existence of this type of object in a *caput civitatis* in the middle of Roman Gaul.



Valve de moule à pâtisserie avec une scène de course de char découverte à Autun © clichés L. Androuin

Bibliographie :**Androuin et al. 2020**

ANDROUIN L., ALIX S., LABAUNE Y., « La production de figurines d'*Augustodunum*-Autun (71) : apport des fouilles récentes et perspectives d'études », in *SFECAG, Actes du Congrès de Lyon (21-24 mai 2020)*, Marseille : SFECAG, pp. 631-639.

Androuin, Alix 2019

ANDROUIN L., ALIX S., « Un nouveau moule à pâtisserie dans l'agglomération d'*Augustodunum*-Autun », in *SFECAG, Actes du Congrès de Maubeuge-Bavay (30 mai - 2 juin 2019)*, Marseille : SFECAG, pp. 623-627.

Excoffon, Lemoine 2008

EXCOFFON P., LEMOINE Y., « Les moules bivalves en terre cuite en Gaule romaine (territoire français) : état des lieux », *Bulletin archéologique de Provence*, Archéologie de Provence et d'ailleurs. Mélanges offerts à Gaëtan Congès et Gérard Sauzade, Supplément n° 5, pp. 567-580.

Martelli 2021

MARTELLI E., *Terracottas from roman Ostia : snapshots of everyday life. Their production and use in domestic, ritual and funerary contexts*, Drémil Lafage : Mergoïl, coll. « Monographies Instrumentum », 72.

Rebourg 1987

REBOURG A., « Du Pain ? Des jeux ? Note sur deux moules découverts à Autun (Saône-et-Loire) », *RAE*, XXXVIII, pp. 219-222.

Cuir dans la cuisine

Véronique Montembault

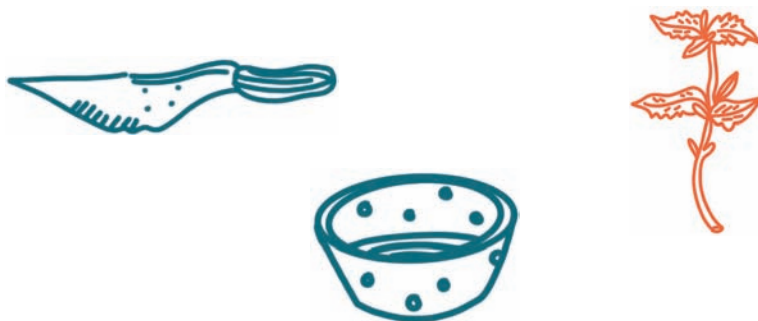
Les artefacts archéologiques ne fournissent qu'une vision partielle de la batterie de cuisine nécessaire à la préparation des mets. De fait, tous les objets n'étaient pas systématiquement jetés. Certaines pièces pouvaient être réparées, ou, arrivées en fin de vie, les matériaux constitutifs pouvaient être récupérés en vue d'un recyclage.

En outre, la conservation d'un matériau enfoui est fortement corrélée à la nature de son substrat. Ainsi, si les céramiques se conservent dans la plupart des milieux et sont de ce fait largement représentées dans les corpus de mobilier, les artefacts fabriqués à partir de matériaux organiques (bois, cuir) sont, quant à eux, particulièrement absents.

Aussi, ces objets sont généralement mis au jour lacunaires et désassemblés. Leur absence des corpus ne tiendrait-il donc pas également au fait que les fragments peu reconnaissables sont classés parmi les éléments indéterminés ou dans une autre classe typologique ?

Le croisement entre les données archéologiques, l'iconographie et les textes montre bien que certains objets en cuir étaient présents dans la cuisine médiévale et moderne. Serait-il possible de préciser leur nature, de même que la forme de leurs éléments constitutifs pour mieux permettre l'identification des éléments épars mis au jour ?

Dans un premier temps, la communication présentera les sources exploitées, leurs apports et leurs limites. Ensuite les quelques pièces archéologiques attestées seront décrites. Une interprétation de certains éléments indéterminés sera proposée.



La culture matérielle de la production domestique de fromage

Dominique Frère (Université Bretagne Sud), Édouard de Laubrie (Mucem)

La transformation laitière s'est principalement faite dans un cadre domestique jusqu'à la révolution industrielle. Il est possible d'écrire une histoire culturelle de cette production traditionnelle et populaire à partir des témoignages matériels qu'elle a laissés, à savoir ce que l'on appelle la « vaisselle laitière ». Le phénomène de persistance sur la très longue durée d'objets du patrimoine technique de la transformation laitière est représentatif d'une longue et complexe histoire technique et culturelle des produits laitiers rustiques avec d'innombrables variantes régionales et locales. Ainsi, les faisselles, les moules, les barattes sont des objets techniques qui ont une vie sociale dont il est possible de reconstruire la biographie culturelle sur le temps long. Dans le cadre d'un nouveau dispositif du CNRS d'accueil d'enseignants-chercheurs en musée, a pu être proposée une étude des collections fromagères du Mucem et plus précisément des faisselles, moules et égouttoirs (le Mucem conserve environ 400 objets de ce type, en vannerie, bois, céramique et métal). Il s'agit, à partir de ce type d'objet apparemment banal mais représentatif d'une activité traditionnelle et socialement identitaire :

1. d'interroger les cultures populaires sur une durée de 3 à 4 générations autour de la question des modes de production vernaculaire de fromage ;
2. de tirer des observations techniques et typologiques des objets ethnographiques des XVIII^e-XIX^e siècles pour une approche comparative avec les objets archéologiques des périodes protohistorique, antique et médiévale.

Le croisement des sources ethnographiques et archéologiques a pour objectif principal de constituer un catalogue scientifique (en ligne) basé sur une typologie fonctionnelle de la vaisselle fromagère selon des critères morphologiques mis en parallèle avec les données techniques de fabrication intégrant le type de lait (vache, brebis, chèvre, mélange), ses modes de caillage (fermentation lactique, coagulation enzymatique, coagulation mixte), d'égouttage, de séchage et d'affinage.

Thème 3 Préparations culinaires et pratiques sociales/contacts interculturels

Cooking and eating in sacred contexts of pre-Roman Apulia

Giovanni Mastronuzzi (Università del Salento) et Valeria Melissano (Università del Salento)

In Southern Apulia, the Messapians were a people in strong contact with the Greeks.

In Oria, a sanctuary of the 6th century BC is located at the boundary of the inhabited area. It was destined to a collective use from the whole community : the tableware indicates that common meals constituted the core of the ritual, while other rites were meant to ensure the fertility of fields and livestock and to guarantee the continuity of the group through passage rites. The sacrifice of piglets is linked to the feasts, and the finding of carbonized seeds indicates that the sanctuary could host the preparation of dishes made with cereals and legumes flour. The sacred meals included fresh fruit and the consumption of alcoholic drinks. Pottery and metal tools (spits and firedogs) indicate different ways meat portions were cooked: boiled and roasted. Possibly this practice was similar to the Greek one for which entrails were destined to aristocrats and priests while flesh pieces were distributed to members of the lower classes. Moreover, Greek type vases coexist with pots of the local protohistoric tradition suggesting that the contact with Greeks determined the acquisition of new gastronomic habits.

In the very centre of Vaste, a holy place of the 3rd century BC has been brought to light. The artefacts and ecofacts analysis and the study of the stratigraphic sequence allow us to recognise the different use of three pits cut in the bedrock.

The votive depositions include specific and recurrent assemblages of pottery shapes corresponding to different presences of archaeozoological and botanical relics. In particular, the seasonality of plant species suggests that ritual was concentrated between summer and autumn. The archaeological features from Vaste include pottery together with hearths, while there is no evidence for metal instruments.

In a more ancient context in Vaste (late 8th-7th century BC) portable oven attest a further way in which sacred meals were cooked. Through a comparison of the contexts some specificities emerge, showing, in particular, the different way the members of the communities attended sacred meals, by communal processing in Archaic Oria or by family groups in Hellenistic Vaste.



Bibliography :**Mastronuzzi 2008**

Mastronuzzi G., *Il culto di Demetra in Messapia*, in De Stefano C.A. (a cura di), *Demetra. La divinità, i santuari, il culto, la leggenda*, Atti del 1° Congresso Internazionale, Enna 2004, Pisa-Roma, Fabrizio Serra Editore: 137-153.

Mastronuzzi 2013a

Mastronuzzi G., *Il luogo di culto di Monte Papalucio ad Oria. 1. La fase arcaica*, Bari, Edipuglia.

Mastronuzzi 2013b

Mastronuzzi G., *Alcune osservazioni sulla cronologia del luogo di culto di Piazza Dante a Vaste (LE): contesti stratigrafici con monete*, in Giardino L., Tagliamonte G. (a cura di), *Archeologia dei luoghi e delle pratiche di culto*, Atti del Convegno, Cavallino 2012, Bari, Edipuglia: 213-243.

Mastronuzzi 2016

Mastronuzzi G., *Il santuario di Demetra ad Oria: dinamiche insediative e società nella Messapia in età arcaica*, in A. Russo Tagliente, F. Guarneri (a cura di), *Santuari mediterranei tra Oriente e Occidente. Interazioni e contatti culturali*, Atti del Convegno Internazionale, Civitavecchia - Roma 2014, Roma, Scienze e Lettere, 2016: 435-448.

Mastronuzzi, Ciuchini 2011

Mastronuzzi G., Ciuchini P., *Offerings and rituals in a Messapian holy place: Vaste, Piazza Dante (Puglia, Southern Italy)*, in *World Archaeology*, 43, 4 : 676-701; [http:// dx.doi.org/10.1080/00438243.2011.624773](http://dx.doi.org/10.1080/00438243.2011.624773) .

Mastronuzzi et alii 2013

Mastronuzzi G., Colaiani G., Fiorentino G., Giardino C., Melissano V., *Analisi stratigrafica e funzionale di un'area di combustione nel luogo di culto messapico di Piazza Dante (Vaste - Lecce)*, in *Fold&r* 292, 1-23.

Mastronuzzi, Ghio, Melissano 2019

Mastronuzzi G., Ghio F., Melissano V., *Carta archeologica di Vaste – territorio comunale di Poggiardo (Puglia meridionale)*, Oxford, BAR.

Mar Positano : utensils and tools of the prosperous retreat of Positano, between the Amalfi coast and the Vesuvian area

Silvia Pacifico (Ministry of Culture-Italy)

Recently opened to the public in splendid Positano, a portion of the luxurious seaside Villa of early Roman imperial age, intercepted about ten meters below the monumental complex of the current Church of Santa Maria Assunta.

The portion of the Villa currently relates only to what we believe to be a sector of about 30 square meters, of one of the dining rooms (*triclinium*) which opened directly onto the bay through a porticoed peristyle with brick columns stuccoed in Positano's signature red.

It is an environment of high architectural suggestion that can be observed from the floor, in white mosaic bordered by a double black band, to the ceiling, where traces of the voids left by the wooden beams can be seen, for a total height of five meters. In the north-west corner of the triclinic room, an armored wardrobe in wood and iron was discovered: inside it, various bronze containers (*oninochoai*, *cistae*, jugs) and everyday objects related to the ritual of the symposium and exhibited in the underground environment.

These are large containers, leaden *cista*, objects used for processing flour and pottery for preparing, cooking and storing food bringing to life the ethos of the hosts, concretize their social status, power and wealth: precious banquets legacy of Hellenistic-Oriental luxury, expression of a diet aiming at a constant display of the wealth of those who had it for themselves and offered it to their guests, based on the preparation of rare and luxurious dishes.

The dimensions, the workmanship, the testimony of the accurate repairs and traces of a constant use tell us about a dominant class dedicated to recreational and restorative activities representing not only an essential need, but also a characterizing element of the lifestyle, the influences and the relationships with the corresponding notables of the neighboring Vesuvian area. These materials fall within the typologies found in Pompeii and widely diffused and attested in the villas of the coast as the result of a vast and structured craftsmanship of Campanian origin.

Bibliographie :

Flandrin J. L., Montanari M., Storia dell'alimentazione, Roma-Bari, 1997

AA. VV. 2017, MaR Positano, La Villa d'ozio, 2017

Tedesco P., A tavola nell'antica Roma. Il sistema 'cibo' nell'impero romano: pratica e ideologia, Trieste 2018



Otium was the space of the soul, the place of physical pleasures.

The highest aspiration for social classes that were able to find the right balance between public life and private life.

In the splendid frescoed triclinium hall of the seaside Villa of Positano, were found tools and instruments for the processing and preparation of food. It is a corpus of objects transporting us into a scenario of richness and symbols that compares to and continues the Vesuvian tradition in a sort of cultural *koïnè* that inherits Etruscan traditions and revise the philosophical concepts of Hellenism.

L'atmosphère de cuisine à Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1588)

Guilhem Ferrand (UMR 5136 Framespa) et Jean-Pierre Garcia (Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS)

Le corpus des inventaires après décès de la ville de Dijon, en cours d'édition après avoir fait l'objet d'un dépouillement dans le cadre d'un post-doctorat au sein du laboratoire Artheis (Ferrand- Garcia, 2018 ; Ferrand-Garcia, à paraître), est volumineux et permet à l'historien de disposer de la description de près de 800 intérieurs pour la période comprise entre 1390 et 1588. Les occupants de ces intérieurs sont fort différents les uns des autres, du très riche personnage, comme ce tailleur du duc disposant d'un véritable palais urbain de 17 pièces, avec chapelle privée, au pauvre vigneron. Ce corpus a été érigé sous l'égide de la mairie de Dijon, dans le cadre juridique de la protection des mineurs. Les clercs de la mairie, rédigeant ces documents probatoires, ont soigné la description des lieux, en distinguant souvent chacune des pièces visités, et de ce que ceux-ci contiennent. Les documents qui résultent de leur travail présentent ainsi une qualité peu commune, du fait de la quantité de détails fournis et de la précision des qualificatifs qui spécifient les différents objets, ce que montre sans difficulté une comparaison en cours avec d'autres corpus, rouergats en particulier (Ferrand, en ligne), dans le cadre du projet Dalme porté par l'université de Harvard.

Le fonds, dans sa richesse, offre par conséquent la possibilité de cerner ce qu'est l'espace culinaire à Dijon à cette époque-là... ou ce qu'il n'est pas. En effet, si une « cuisine » est identifiée en tant que telle dans nombre d'inventaires, si ce qui s'y trouve confirme l'identification dans nombre de cas, ce n'est ni toujours vrai ni toujours évident. Plusieurs inventaires montrent l'absence d'un lieu dédié, soit que le scribe ne le dise pas, soit que le logement ne comprenne qu'une seule pièce, soit que les objets recensés ne permettent pas d'affirmer quoi que ce soit et qu'ils révèlent une pratique culinaire mal localisée. Les objets, toutefois, dans chacun des intérieurs parcourus par les clercs de la mairie, qu'ils se trouvent dans la cuisine ou qu'ils se trouvent ailleurs, permettent de se faire une idée précise de ce qui est utilisé pour cuisiner. Les détails fournis permettent de distinguer, en particulier, la qualité des objets : le matériau de chacun est systématiquement défini ; l'état d'usure est systématiquement indiqué. On peut aussi se faire une idée de ce qui a été acheté, ré-utilisé ou auto-fabriqué, suffisamment, du moins, pour poser le problème de l'acquisition et de l'appropriation des objets, ce qui n'est pas dissociable. L'ensemble dessine les contours d'une « atmosphère de cuisine » bien plus que le portrait d'un lieu précis : c'est ce qui ressort de la lecture de ce corpus et ce qui en fait tout le prix. Cela oblige à relier matériel disponible et usage de ce matériel, à ne pas dissocier objets et individus et à considérer que ces objets forment un milieu constitutif de la manière d'être de ces individus.

Abstract :

The corpus of Dijon's probate inventories is voluminous and provides the historian with a description of nearly 800 interiors for the period between 1390 and 1588. The richness of the collection makes it possible to identify what the culinary space in Dijon was like at that time... or what it was not. Indeed, if a «kitchen» is identified as such in a number of inventories, if what is found there confirms the identification in many cases, this is neither always true nor always obvious. Several inventories show the absence of a dedicated place, either because the scribe does not say so, or because the dwelling consists of only one room, or because the objects listed do not make it possible to affirm anything and reveal a poorly located culinary practice. The objects, however, give a clear idea of what was used for cooking. The written details make it possible to distinguish the quality of the objects. It is also possible to get an idea of what has been bought, modified, reused or self-made. The ensemble draws the contours of a «kitchen atmosphere» much more than the portrait of a precise place. This obliges us to link available material and the use of this material, not to dissociate objects and individuals, and to consider that these objects form a constitutive environment of the way of being of these individuals.

Bibliographie :

Ferrand-Garcia, 2018 : *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge (1390- 1459). Tome I : 1390-1408*, avec la collaboration de Jean-Pierre Garcia, Toulouse, PUM.

Ferrand-Garcia, à paraître : *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge (1390- 1459). Tome II : 1409-1419*, avec la collaboration de Jean-Pierre Garcia, Toulouse, PUM.

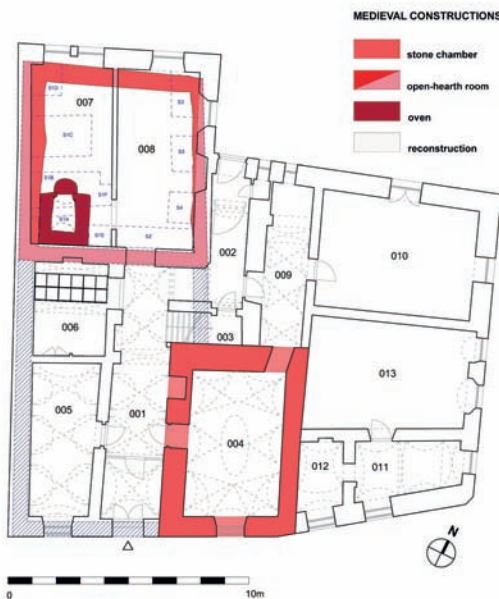
Ferrand, en ligne : *Les inventaires après décès de Najac (Aveyron, XV^e siècle)* (<https://dalme.org/collections/records/?locale=740>).

The remains of a medieval house with a living kitchen (Nový Jičín, Moravia, Czech Republic)

Petra Kaniová (National Heritage Institute, Ostrava branch), František Kolář (National Heritage Institute, Ostrava branch), Jana Koudelová (National Heritage Institute, Ostrava branch), Romana Rosová (National Heritage Institute, Ostrava branch) et Pavel Stabrava (Museum Novojičínka)

In 2022, a rescue excavation was carried out on the ground floor of the town house No. 91 on Křížíkova Street in the historic center of Nový Jičín (Moravia, Czech Republic). By means of excavation and construction research parts of a medieval house from the second half of the 14th century were discovered, which was probably destroyed when the town was razed to ground during the Hussite campaign to Moravia in 1427. The stone masonry of the two storey structure has been preserved above ground, integrated into the walls of the later building. In the north-western part of the current house, under the floor of the former Renaissance sitting room, the stone foundations of an earlier medieval building with impressions of charred wooden structural elements were unearthed, including a charred wooden floor. In the south-western corner of the excavated medieval building, the remains of a masonry oven with a stone platform for an open fire have been preserved. On the cooking platform there were intact ceramic kitchen utensils, including lids and a wooden spoon. A gridiron, deformed by the heat, lay on the charred floor near the oven. The described situation was covered by a layer of orange-burnt clay plaster with the impressions of beams. Other finds of material culture (women's jewellery, militaria, etc.) also illustrated the equipment of a medieval household. The archaeologically documented open-hearth room (living kitchen) was part of a three-part medieval house, which consisted of two wooden parts (hall and sitting room) and a stone part (chamber).

GROUND FLOOR PLAN OF THE HOUSE NO. 91 IN NOVÝ JIČÍN



Identifier les variations des pratiques culinaires au second Moyen Âge selon les régions, les milieux sociaux et le temps : traces de cuisson et approches transversales

Aurélie Chantran (UMR 7041 ArScAn)

Entre le XII^e et le XV^e siècle, dans le Nord de la France, divers éléments permettent d'envisager une modification des pratiques culinaires. Une thèse soutenue en 2022, dont nous proposons de présenter les principaux résultats dans cette communication, avait pour objectif de d'identifier d'éventuelles tendances sociales, régionales et chronologiques dans les pratiques de cuisine, pour connaître le détail et l'origine éventuelle de ces changements. Pour y parvenir, la recherche aborde la cuisine d'un point de vue technique, dans une perspective large, en confrontant des sources de natures variées. Des données issues de recueils de recette médiévaux, de céramiques culinaires, de restes alimentaires ainsi que des équipements et des lieux de cuisine sont ainsi confrontés. En effet, c'est dans le contact entre ces différents éléments que ce manifestent les pratiques du quotidien et donc les éventuelles spécificités contextuelles.

La présentation proposée abordera principalement l'une des méthodes mise en place dans ce cadre, basée sur des observations tracéologiques, destinées à caractériser quelles traces de l'usage des grandes familles de cuissons culinaires peuvent demeurer sur du matériel archéologique. À partir d'une approche expérimentale, une grille d'analyse tracéologique a permis d'identifier l'utilisation du frit, du bouilli et du rôti sur les céramiques d'une sélection de sites. Cette approche a été complétée par l'étude de micro-restes végétaux et par des analyses chimiques, afin de vérifier les résultats et d'apporter des informations complémentaires. Nous appuierons sur l'importance de croiser différentes approches et méthodes pour avoir une vision aussi complète que possible des variations de pratique en fonction du contexte.

Cette étude a démontré une domination de la cuisson bouillie durant toute la période ainsi qu'une probable augmentation de l'usage de matières grasses dans le dernier siècle du Moyen Âge. Par ailleurs, des spécificités régionales et contextuelles apparaissent, telles qu'une surreprésentation de l'utilisation des matières grasses en Normandie par rapport à l'Île de France. En parallèle, certains éléments liés à l'environnement culinaire (foyers, place de la cuisine, vaisselier...) apportent des éclairages complémentaires.

Abstract :

In northern France, during the late medieval period, changes can be seen in various elements linked to the cooking practices. These novelties could be the result of changing tastes and modes of preparing food. This communication will present the results of a PhD thesis that studied archaeological materials and some textual sources to determine the specificities of cooking practices depending on the time period, social context and geographical situation. A use-wear analysis method developed in this research will be mainly presented, but also the importance of crossing methods and approaches to point out specificities in the cooking practices.

Bibliographie :

- A. Chantran, « L'évolution des pratiques culinaires au bas Moyen Âge dans le nord de la France », Thèse de doctorat, Paris 1, Paris, 2022.
A. Chantran et C. Cagnato, « Boiled, fried, or roasted? Determining culinary practices in Medieval France through multidisciplinary experimental approaches », *Journal of Archaeological Science : Reports*, vol. 35, p. 102715, févr. 2021, doi: 10.1016/j.jasrep.2020.102715.
A. Chantran, « Sur les traces des cuissons oubliées », in *À table ! De l'approvisionnement au dernier repas.*, Éditions de la Sorbonne, 2021.

Mortiers en pierre au cours du bas Moyen Âge : des ustensiles culinaires avant tout et leur diffusion socio-économique

Geert Verbrugge (Inrap, UMR 6273 Craham)

L'essor de l'archéologie préventive a contribué à la mise au jour de nombreux mortiers en pierre attribuables au bas Moyen Âge ; période pendant laquelle cet ustensile est (quasi) absent du répertoire céramique. À partir du XIV^e siècle, les sources écrites semblent confirmer ce constat tout en révélant l'utilisation de ceux en pierre en particulier dans le domaine culinaire. En effet, un traité médical flamand (*Cyrgurgie*, Jan Yperman) et les inventaires après décès de la ville de Dijon (Ferrand 2018) confirment l'utilisation des mortiers en métal pour des usages médicaux, alors que ceux en pierre sont inventoriés dans des *cuyssines* ou des pièces contenant d'autres ustensiles culinaires. Bien que leur matériau des mortiers n'y est pas couramment précisé, leur mention dans des livres de recettes médiévaux s'en trouve ainsi conforté pour broyer, piler et mélanger différents ingrédients dans une multitude de préparations culinaires (Verbrugge 2015 ; 2021). Ces dernières incluent des sauces, mais également des tourtes et des galantines, ou encore un *couleis* de poulet destiné à des malades, recettes qui permettent d'approcher différemment certaines découvertes archéologiques.

Conformément au nombre croissant de mortiers mis au jour, les inventaires après décès obligent à relativiser l'interprétation de ces ustensiles comme marqueur social, en tous cas à la fin du XIV^e siècle. Ainsi, parmi les 91 inventaires dijonnais désormais publiés *in extenso* pour la période 1390-1408, 90 mortiers, dont au moins 40 en pierre, sont mentionnés dans 65 foyers, dont 15 ne concernent qu'une seule pièce. Sur un plan archéologique, ces inventaires, avec ceux d'autres villes, invitent au réexamen du contexte des découvertes préventives dans des quartiers urbains, mais également en contexte rural de différentes régions, ceci afin de mieux appréhender leur commercialisation et utilisation(s) dans la société médiévale.

Abstract :

Recent preventive archaeology has greatly enriched the corpus of stone mortars from the late Middle Ages, period during which these utensils are nearly absent from the ceramic culinary repertoire. Written sources from the second half of the 14th century onwards reveal the wide distribution of this utensil in medieval society, an observation that is not necessarily contradicted by discoveries in urban and rural excavations, the contexts of which needs to be further documented, and as far as possible from the 13th century on.

Bibliographie générale d'orientation :

Ferrand G., 2018. *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1459). Tome I : 1390-1408*, Villematier : Presses universitaires du Midi, coll. « Le Coureur de fonds ».

Verbrugge G., 2015. *Les mortiers en pierre : un aspect méconnu de la culture matérielle médiévale. Mémoire de Master 2 recherche présenté sous la direction d'Anne Nissen*, Master 2 Recherche (s.l., Paris 1, Université Panthéon-Sorbonne).

Verbrugge G., 2021. Stone mortars : a Poorly Known Component Of Material Culture, Used in France Since The Iron Age. Including Recent Data For Late Medieval Trading Reaching The Baltic ; in PEDERSEN P., Jørgensen-Lindahl A., Sørensen M., Richter T. (éd.), *Proceedings of the 3rd Meeting of the Association of Ground Stone Tools Research [online]*, university of Copenhagen, Denmark : Archaeopress Publishing Ltd, p. 204-228 (Access Archaeology series) ; URL : <https://www.archaeopress.com/Archaeopress/download/9781789694789>.



Vue oblique sur un grand mortier (diam. intér. : 30, cm ; poids : 33 kg) en pierre de Caen (ident. : O. Dugué, univ. de Caen) : de type à base quadrangulaire, muni de deux anses et de deux becs verseurs opposés. Mis au jour dans les remblais recouvrant le dallage d'une pièce d'un bâtiment (auberge ?) devant le château de la ville caennaise (fouille J.-Y. Marin, 1986, square Montoir/Poissonnerie)

Les ustensiles des cuisines rouennaises à la fin du Moyen Âge entre sources historiques et sources archéologiques

Anne Kucab (UMR 8596 Centre Roland Mousnier)

Comme le rappelle l'appel à communication, nous avons parfois une connaissance incomplète des ustensiles et des batteries de cuisine qui peut induire une vision faussée : les ustensiles métalliques sont souvent absents des fouilles archéologiques car régulièrement refondus, les céramiques sont bien plus fréquentes mais conduisent à une sur-représentation de ces dernières dans la conception des batteries de cuisine. Enfin les objets en bois ne nous parviennent que rarement du fait de leur caractère périssable. Pour la période médiévale, la confrontation des sources archéologiques et historiques permet d'acquérir une vision plus complète des ustensiles de cuisine et de leur utilisation par divers groupes sociaux.

La ville de Rouen permet de ce point de vue une mise en perspective intéressante grâce aux nombreuses sources historiques et archéologiques conservées pour la fin du Moyen Âge et le début de l'Époque moderne. Les fouilles urbaines, notamment celle des « heurts » rouennais effectués par Bénédicte Guillot, ont livré une grande quantité de mobilier archéologique qu'il est possible de mettre en regard avec les comptabilités rouennaises de la période. Les comptes de l'hôtel archiépiscopal et, dans une moindre mesure de la municipalité, offrent une vision très précise des ustensiles achetés ou réparés pour la cuisine ainsi que des aménagements de cette dernière. Le détail des entrées de compte permet ainsi de percevoir les achats d'objets en bois (hanap, bac à dessaler le hareng...) ou la part importante de la vaisselle en métal à la fin du Moyen Âge sous toutes ses formes : saucières, vinaigrier, pot à moutarde, broc à eau. Des notations en précisent l'usage, la provenance ou les éventuelles réparations. On peut ainsi percevoir l'achat de pot en grès du Beauvaisis servant à transporter le beurre salé ou non produit dans le Cotentin. Il existe ainsi une réelle complémentarité que nous proposons de mettre en avant dans cette communication entre les sources textuelles qui délivrent des informations sur les matières et les fonctions et les sources archéologiques et iconographiques qui, elles, nous renseignent sur la matérialité et la forme de ces ustensiles qui ne sont parfois dans les textes que des appellations.

Par ailleurs, l'ensemble des ustensiles qui constitue une batterie de cuisine permet non seulement de percevoir des usages culinaires différents mais aussi de caractériser des niveaux de vie. Les inventaires de biens rouennais détaillant de telles possessions en ustensiles permettent de relier la composition de la batterie de cuisine avec le statut social de son propriétaire. Il est ainsi possible de souligner les points communs et les divergences entre les « grands » ensemble de cuisine comme ceux de l'archevêque et ceux plus modestes, à l'image des ustensiles nécessaires à une entrée en léproserie.

La proposition que je soumets cherche donc à caractériser les ustensiles et leurs usages dans les cuisines rouennaises de la fin du Moyen Âge grâce à des sources de différentes natures. Elle s'insère dans le thème 1 du colloque mais possède aussi d'étroites connexions avec le thème 3.

Abstract :

Rouen's archaeological and textual sources from the late Middle Ages provide complementary details on the composition and uses of kitchen utensils. Thanks to these accounts, it is possible to gain an overall view of the purchases and repairs of metal, wooden and ceramic objects. Property inventories such as account books also make it possible to link cookware with the social status of its owner.

Éléments bibliographiques :

Danièle ALEXANDRE-BIDON, *Une archéologie du goût : céramique et consommation*, Paris, Picard, 2005.

Luis ALMENAR FERNÁNDEZ, « Los inventarios post mortem de la Valencia medieval. Una fuente para el estudio del consumo doméstico y los niveles de vida », *Anuario de estudios medievales*, 47, 2017, p. 533-566.

Bénédicte GUILLOT, « Les «heurts» de la ville ou comment gérer les déchets au XVI^e siècle », in Vincent MAROTEAUX (dir.), *Rouen retrouvée. Une ville du Moyen Âge à la Révolution*, Rouen, Archives départementales de la Seine-Maritime/Éditions des méandres, 2021, p. 193-197.

Bénédicte GUILLOT, « La gestion des déchets à Rouen au XVI^e. Premiers résultats de la fouille préventive de deux « heurts » ou décharges publiques », *Les nouvelles de l'archéologie*, 151, 2018, p. 16-21.

Bénédicte GUILLOT, *Le Heurt de Bouvereul. Étude d'un dépotoir public du XVI^e siècle à Rouen*. Rapport de fouille archéologique, Cesson-Sévigné, INRAP Grand Ouest, 2015.

Bénédicte GUILLOT, *Les Abords du heurt du donjon de Rouen. Fossé, butte et dépotoir public*. Rapport de fouille archéologique., Cesson-Sévigné, INRAP Grand Ouest, à paraître.

Anne KUCAB, « Estimer les fortunes rouennaises à la fin du Moyen Âge : sources et méthodes », *Médiévales*, n°83, juin 2023 (à paraître).

Anne KUCAB, thèse : « Où l'on offre tout ce qui peut se vendre ». *Niveaux de vie et consommation à Rouen à la fin du Moyen Âge*, à paraître aux éditions Classiques-Garnier.

Les enjeux de l'équipement des cuisines de la noblesse toulousaine au XVIII^e siècle

Océane Charbonnier (masterante Université Toulouse Jean Jaurès¹)

« L'inventaire demeure [...], dans la masse de nos archives, la source la plus riche et la plus concrète, pour appréhender ce monde des objets, qui gonfla d'une extraordinaire accumulation au siècle des Lumières² ». À Toulouse, les inventaires après décès offrent de nombreuses opportunités pour qui souhaiterait étudier l'univers matériel des habitants de la ville. Dans la continuité des travaux d'Annik Pardailhé-Galabrun, plusieurs mémoires de maîtrise et de master ont mis en évidence, à Toulouse, les caractéristiques matérielles d'une catégorie sociale, d'une paroisse ou encore d'une période en prenant pour base ces inventaires, permettant de reconstruire l'environnement de ses habitants à l'époque moderne³. En 1789, la ville compte près de 60 000 personnes et abrite le deuxième parlement du royaume, ce qui en fait une ville administrative par excellence, accueillant un milieu parlementaire particulièrement prégnant. Ainsi, dans le cadre d'une étude sur les consommations alimentaires de la noblesse toulousaine au XVIII^e siècle, qu'elle soit d'épée, de robe ou de cloche, l'analyse d'une trentaine d'inventaires après décès de cette catégorie pour la seconde moitié du siècle, complétée par celle de leurs livres de compte, témoigne de la richesse et du volume matériel de leur cuisine. Le choix de la noblesse toulousaine dans cette étude s'explique par sa position dominante, en termes de fortune et de patrimoine, à l'échelle de la ville. Malgré ses disparités, elle partage un mode de vie aristocratique et provincial, entre ville et campagne, dont les inventaires rendent compte.

La cuisine de la noblesse toulousaine est alors au cœur du fonctionnement des grandes maisons et de la volonté de leur propriétaire d'affirmer son appartenance sociale et sa capacité à suivre les modes. Le XVIII^e siècle est une période d'autant plus intéressante qu'il voit apparaître, dans ce lieu, des innovations matérielles, déjà observées dans d'autres villes, alors même que ces élites sont aussi les principaux acteurs de la diffusion des objets et des pratiques. De nouvelles manières de cuisiner et de nouvelles techniques se développent et, avec elles, la mise en lumière d'un espace - la cuisine - au cœur des enjeux de distinction sociale. La quantité et la diversité, voire l'exhaustivité, des batteries de cuisine permettent de retracer une partie de l'activité culinaire et d'apprécier, à travers l'analyse des matériaux et de leur état d'usure, l'intérêt de ces élites dans l'acquisition de ces équipements. Alors que les conditions de travail des cuisiniers et des domestiques en terme de luminosité, d'accès à l'eau et de gestion des sources de chaleur témoignent d'un espace dédié au labeur, l'accumulation et la recherche de nouveaux ustensiles sont autant d'enjeux de distinction sociale pour la noblesse toulousaine.

Mots clés :

Noblesse, inventaire après décès, ustensiles, innovations matérielles, cuisine, Toulouse, XVIII^e siècle.

Abstract :

The analysis of the inventories of the 18th century nobility from Toulouse demonstrates that in the great houses the kitchen is a structured and functional space, which is dedicated to the activity of servants. This period sees the appearance of new utensils complementing a cookware often already quite abundant and diversified, which in turn testifies to the stakes of social distinction of its owner.

1 Étudiante en 2^e année du Master Histoire, Civilisations et Patrimoine, sous la direction d'Emmanuelle Charpentier, maître de conférence en histoire moderne.

2 PARDAILHÉ-GALABRUN Annik, *La naissance de l'intime : 3 000 foyers parisiens, XVII^e – XVIII^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1988, p. 33.

3 En 2003, Christine Dousset fait la synthèse de ces données dans cet article : « Entre tradition et modernité : les intérieurs toulousains au XVIII^e siècle », in : *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, tome 115, n°241, 2003, pp. 31 - 50.

Autour de la cuisine créole ! Traditions culinaires en contexte d'habitation dans les Indes Occidentales françaises aux XVII^e-XVIII^e siècles

Elisa Bailly (Inrap), Martijn van den Bel (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Fabrice Casagrande (Inrap), Alexandre Coulaud (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Jean-Georges Ferrié (Inrap), Fabienne Ravoire (Inrap, UMR 6273 Craham), Laurence Serra (UMR 7298 LA3M), Nathalie Serrand (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Jean Soulat (LandArc, UMR 8096 ArchAm), Noémie Tomadini (UMR 7209 AASPE)

Les territoires ultra-marins des Antilles-Guyane ont très tardivement accueilli une archéologie préventive expansive, ancienne d'à peine 25 ans. Aussi, bien que les données de terrain et des études de mobiliers (céramique, métal, verre, faune vertébrée et invertébrée) soient abondantes pour les époques modernes et contemporaines, peu d'études de synthèse et de comparaisons ont pour le moment été menées à l'échelle de la Caraïbe et plus largement avec les anciennes colonies notamment celles de Nouvelle-France (Canada, Etats-Unis) ou de l'Océan Indien (La Réunion, Mayotte) alors que de nombreuses possibilités de parallèles existent.

La société créole des Indes occidentales françaises est un vaste et savant métissage entre cultures amérindiennes, européennes et africaines, reprenant les us et coutumes, les traditions culinaires et les ustensiles de leur pays d'origine. Ceci est particulièrement prégnant au sein des habitations-plantations, composantes centrales de la formation des sociétés créoles aux XVII^e et XVIII^e siècles, où s'entremêlent dans les cuisines des propriétaires terriens et des populations serviles produits manufacturés en provenance du Vieux Continent, imitations de céramiques importées ou indigènes en céramique locale (coco neg), mais également traditions culinaires toujours persistantes de nos jours, mêlant salaisons importées parfois venues de loin (morue), légumes secs (lentilles, pois, etc.) et légumes péyi¹ (manioc, patate douce, etc.). À travers l'étude d'une vingtaine d'habitations fouillées ces deux dernières décennies, il sera question de broser à grands traits un premier aperçu de ces mélanges culinaires mais également des éventuelles disparités dans l'appropriation et l'utilisation de ces biens mobiliers ainsi que dans les us et coutumes alimentaires de ces populations coloniales.

Mots clés :

Antilles-Guyane, époque moderne, habitations, métissage, dichotomie

Keywords :

Antilles-French Guyana, modern period, habitations, interbreeding, dichotomy

Abstract :

The overseas territories of the Antilles-French Guyana have very late welcomed an expansive preventive archeology, barely 25 years old. Also, although field data and studies of artefacts (ceramics, metal, glass, vertebrate and invertebrate fauna) are abundant for modern and contemporary period, few studies of synthesis and comparisons have so far been carried out at the scale of the Caribbean and more broadly with the former colonies, in particular those of New France (Canada, United States) or the Indian Ocean (Reunion, Mayotte) while many possibilities of parallels exist.

The Creole society of the French West Indies is a vast and clever mix of Amerindian, European and African cultures, taking up the habits and customs, the culinary traditions and the utensils of their country of origin. This is particularly significant within plantation-dwellings, central components of the formation of Creole societies in the 17th and 18th centuries, where the kitchens of landowners and servile populations intertwine with manufactured products from the Old Continent, imitation ceramics imported or indigenous in local ceramics (coco neg), but also culinary traditions still persisting today, mixing imported salted meats sometimes from afar (cod), pulses (lentils, peas, etc.) and péyi vegetables (cassava, sweet potato, etc.).

Through the study of twenty dwellings excavated over the past two decades, it will be a question of brushing a first outline of these culinary crossbreeds but also of the possible disparities in the appropriation and use of these movable assets, as well as in the eating habits and customs of these colonial populations.

¹ Pays en créole, les légumes pays regroupent les légumes endémiques.

Posters thème 1

Les objets/ustensiles au sein des espaces domestiques

Plaques de cuisson et pots à cuire, des ustensiles culinaires bituriges

Laurence Augier (Bourges Plus) et Marion Bouchet (Éveha)

Les plaques de cuisson en terre cuite sont souvent laissées pour compte et peu documentées. En territoire biturige, elles apparaissent timidement dans le courant de La Tène A et se diffusent largement à Tène B, jusqu'à l'époque augustéenne. Nous disposons aujourd'hui d'un corpus suffisant pour dresser une synthèse pour les agglomérations de Bourges et de Châteaumeillant (Cher). Il s'agit d'établir une typologie inédite de ces objets, afin d'apprécier les variations morphologiques et ainsi disposer de marqueurs chronologiques non négligeables et appréciables lors des analyses d'assemblages mobiliers. Ces dernières années, la réalisation d'analyses minéralogiques contribue à apprécier leurs contextes de fabrication. Ainsi, il est avéré que la pâte argileuse mise en œuvre pour la fabrication des plaques possède un cortège minéralogique et une granulométrie comparable aux pâtes de grands récipients ayant pu servir au stockage de denrées alimentaires, mais aussi à la cuisson de préparations culinaires. Il est alors probable qu'une officine de potiers se spécialise dès La Tène moyenne dans la confection d'ustensiles culinaires bituriges, dont la localisation en champagne berrichonne reste une hypothèse encore difficile à établir.

L'observation des traces d'exposition au feu contribue également à en réviser la fonction. En effet, il est peu probable qu'il s'agisse de plaques foyères, mais plutôt de plaques de cuisson mobiles qui étaient disposées dans la braise pour assurer une cuisson douce d'aliments, comme des galettes de pain. Nous envisageons d'entreprendre en 2024 des analyses chimiques sur certains échantillons, afin de vérifier la valeur de notre hypothèse.

Le poster a pour objectif de poser les différentes problématiques concernant ce type d'objet régulièrement présents dans les assemblages mobiliers bituriges du Second âge du Fer et de présenter les premiers résultats d'analyse, en prémisses à une étude plus large englobant l'ensemble du territoire biturige et les peuples voisins du Centre de la France.

Bibliographie :

Bouchet 2017

BOUCHET M., *La céramique de la fin de l'âge du Fer dans le Berry. Approche chronologique, culturelle et territoriale de la société des Bituriges (II^e-I^{er} siècle av. J.-C.)*, Tours : Fédération pour l'édition de la Revue Archéologique du Centre de la France / ARCHEA, coll. « Suppl. à la Revue Archéologique du Centre de la France », 67.

Deberge et al. 2007

DEBERGE Y., COLLIS J., DUNKLEY J., *Le pâtural, Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme. Un établissement agricole gaulois en Limagne d'Auvergne*, Lyon : Association de liaison pour le patrimoine et l'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne, coll. « DARA », 30.

Lavendhomme, Guichard 1997

LAVENDHOMME M.-O., GUICHARD V., *Rodumna (Roanne, Loire), le village gaulois*, Paris : Ed. de la Maison des sciences de l'homme, coll. « DAF », 62.

Mennessier-Jouannet, Deberge 2017

MENNESSIER-JOUANNET C., DEBERGE Y., *Chronologie du Mobilier archéologique du second âge du Fer en Auvergne*, Tours : FERACF, coll. « Suppl. RACF ; 65 ».

Mapping commonware and foodways in central Italy (4th - 1st c. BC)

Barbara Borigers, (University of Vienna, Institute of Classical Archaeology)

This paper examines commonware, adopting a foodways and material science approach to central Italy from the 4th to the 1st centuries BC. The changing shapes of cooking pots are mapped, to explore the impact on everyday life of Rome's increasing hegemony in Italy and the Mediterranean. This is combined with compositional analysis of the cooking pots, combining mineralogical analysis (e.g., thin section petrography, electron microprobe analysis) with chemistry (e.g., wavelength dispersive X-ray fluorescence spectrometry, and scanning electron microscopy). For this purpose, about 250 samples were selected from six sites of varying type and location, including urban and non-urban sanctuaries (e.g., Rome, Nemi), workshops (e.g., Satricum) and rural settlements (e.g., Norba, Fregellae). Given the everyday nature of these vessels and their use on different social scales, they may be valuable indicators of the influence on local food preparation customs, and, when multiple case studies are viewed together, may lead to an exploration of the growing culinary syncretism associated with the political unification of Italy.

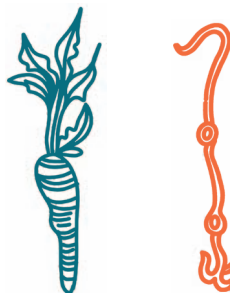


Panorama des structures culinaires antiques en Bourgogne–Franche-Comté (I^{er}-IV^e siècle apr. J.-C.)

Loïc Gaëtan (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Le mobilier (céramique et métallique) ou encore les restes animaux sont le plus souvent le point de départ des enquêtes permettant d'attester des activités culinaires sur un site archéologique. Or, les structures de cuisson existent bel et bien en Gaule romaine et devraient même constituer un élément incontournable des espaces domestiques. Malgré la multiplication des fouilles préventives depuis ces vingt dernières années, les recherches concernant ce type de structure ne sont pas si évidentes, d'autant plus qu'un foyer, qui constitue l'architecture de base pour la cuisson des aliments, peut s'avérer multifonctionnel. Selon son contexte ou sa localisation, il peut ainsi servir de moyen d'éclairage ou de chauffage d'une pièce, ou encore être lié à une activité artisanale. Face à ces difficultés, l'interdisciplinarité archéologique s'avère souvent d'un grand secours. Il y a maintenant dix ans, en 2013, la publication d'un volume de *Gallia* (t. 70, n° 1) consacré aux « cuisines et boulangeries en Gaule romaine » avait permis d'éclairer la question des espaces culinaires et des structures et mobiliers associés à travers quelques exemples emblématiques. Quoique non exhaustif, aucun des articles ne concerne le Centre-Est des Gaules.

Le colloque Corpus organisé en 2024 et dédié aux ustensiles et espaces culinaires apparaît comme une excellente occasion de dresser un panorama de la problématique des structures de cuisson et leur évolution au sein des sites urbains et ruraux de Bourgogne – Franche-Comté entre le I^{er} et le IV^e siècle de notre ère. La localisation des structures (isolées, en batterie, intégrées à un espace dévolu), l'architecture employée (au sol, table à feu, construction maçonnée...), l'association à un mobilier spécifique ou encore la réalisation d'études spécialisées (archéozoologie, carpologie, anthracologie...) font partie des points primordiaux à prendre en compte pour mener à bien cette enquête inédite à l'échelle de la région. La collecte de toutes ces données permettra de faire le point sur l'état des connaissances et de mettre en évidence des potentielles disparités structurelles ou fonctionnelles selon les types de site. Ce tableau aura notamment pour but de montrer les principales tendances typologiques régionales.



Transformations, préparations et consommations alimentaires ; Approches transversales

Florent Jodry (Inrap, UMR 7044 Archimède), Matthieu Michler (Inrap, UMR 7044 Archimède), Alexandre Monnier (Inrap), Marieke van Es (Inrap), Olivier Zumbrunn (Inrap)

L'accumulation des données collectées sur les sites archéologiques depuis de nombreuses années, parfois traitées de façon sommaire dans les rapports d'opérations, est considérable, et ce pour différents types d'artefacts. Le croisement de ces informations, au travers du prisme de la sphère alimentaire, permet aujourd'hui d'explorer les pratiques d'alimentation des populations étudiées en croisant les données de différents types ; céramique, faune, métal, lithique, graines ... Dans cette optique, un axe de recherche¹ centré sur ce sujet a été créé, afin de percevoir et de mettre en avant les étapes qui se succèdent après l'acquisition et le stockage des denrées, à savoir la transformation, la préparation et la consommation. La transformation (extraction, tri, fractionnement) est ici vue comme l'activité destinée à exercer un changement sur un produit afin d'en créer un nouveau à valeur ajoutée, c'est-à-dire propre à être préparé. Les artefacts associés sont par exemple des outils de mouture, des couteaux.

La séquence suivante, la préparation, qualifie le traitement de ces aliments; nous parlons ici de cuisine. Cette étape implique un ensemble de procédés physiques, chimiques et/ou un mélange de substances (animales et végétales par exemple) : techniques, modes, structures de cuisson et artefacts associés. Certains récipients portant des traces de chauffe ou des caramels alimentaires sont notamment associés à cette étape.

Enfin, la consommation des produits préparés, ultime étape avant le rejet des déchets de cette production alimentaire ainsi que des outils utilisés durant ce processus, est détectée en identifiant de possibles zones spécifiques en lien ou non avec l'habitat, Cette exploration croisée des données reste compliquée, il faut en effet tenir compte de certaines réserves, le matériel étudié étant rarement en place et est issu majoritairement de milieux détritiques.

Le cadre géographique de cet axe de recherche est constitué des deux départements alsaciens (Bas-Rhin et Haut-Rhin), et concerne les occupations humaines s'étalant de l'âge du Bronze au tout début de La Tène. A l'heure actuelle un site archéologique test, issu du Contournement Ouest de Strasbourg, a été exploité en intégrant les données dans une base commune en lien avec un SIG, le but étant de dégager une organisation spatiale, des secteurs spécialisés, ou des zones plurielles où s'associent les activités domestiques concernées. Les principaux sites sélectionnés et analysés sont d'ailleurs essentiellement ceux mis en valeur lors des fouilles menées au préalable des travaux du Contournement Ouest de Strasbourg, car les nombreuses informations recueillies ont été enregistrées de façon à pouvoir être aisément exploitées ultérieurement, notamment via les logiciels SIG. Par la suite, les informations extraites de chaque site seront mises en perspective à l'échelle régionale de manière à définir des gestes, des habitudes, des usages locaux et leurs évolutions dans le temps. Ces caractères pourront alors être potentiellement perçus sur d'autres occupations, voire recherchés lors de futures investigations. Cette communication sera l'occasion de présenter de premiers résultats et les perspectives de recherche à venir sur ce sujet, souvent évoqués dans la littérature, mais rarement étudiés de façon pluridisciplinaire.

Bibliographie indicative :

Bataille *et al.* 2014

BATAILLE (G.), BOËS (É.), BRUNET-GASTON (V.), CHENAL (F.), FORT (B.), LEFRANC (P.), BARON (A.), BURGEVIN (A.), GEBHARDT (A.), JODRY (F.), LALAI (D.), MUNIER (C.), SCHNEIDER (N.), SYMONDS (R. P.), VERRIER (G.), WIETHOLD (J.), FREYSSINET (E.), GIRARD (P.), LEYENBERGER (C.), WÜTTMANN (J.-L.), Eckbolsheim (Bas-Rhin) : Parc d'activités : Les fouilles archéologiques préalables à la construction des parkings et zones annexes du Zénith, Dijon : Inrap Grand Est Sud, coll. « Rapport de fouille préventive ».

Boës 2003

BOËS (E.)- Schaeffersheim (Bas-Rhin) : Lotissement La Chêneua : Une ferme gauloise de La Tène D1, Dijon : Inrap Grand Est Sud, coll. « Rapport de fouille préventive ».

Bouby *et al.* 2011

BOUBY (L.), BOISSINOT (P.), MARINVAL (P.). — Never Mind the Bottle. Archaeobotanical Evidence of Beer-brewing in Mediterranean France and the Consumption of Alcoholic Beverages During the 5th Century BC. *Human Ecology*, 39, 3, 2011, p. 351-360.

Cousin, Monzon 1992

COUSIN (F.), MONZON (S.) (éd.), Cuisines du monde : gestes et recettes, Paris, France : CNRS; éd, 1992.

Gascó, 2002

GASCÓ (J.), Structures de combustion et préparation des végétaux de la Préhistoire récente et de la Protohistoire en France méditerranéenne. In FECHNER K. et MESNIL M. (éd.) – Pain, fours et foyers des temps passés : archéologie et traditions boulangères des peuples agriculteurs d'Europe et du Proche Orient = Bread, ovens and hearths of the past : archaeology and baking traditions of agriculture civilisations in Europe and the Near East : textes rassemblés en hommage à l'oeuvre de Max Währen, à l'occasion de son quatre-vingtième anniversaire, Institut de sociologie de l'Université Libre de Bruxelles, Bruxelles, Belgique, (coll. Civilisations), 2002, p. 285-309.

Hart 2016

HART (P.) - Gerstheim (Bas-Rhin), Domaine de Bancalis. Un site avec structures à galets chauffés de l'âge du Bronze final. Nouvel apport à l'étude de ces structures et des sites correspondants. Mémoire de Master, Unistra. 504p.

Jaccottey *et al.* 2017

JACCOTTEY (L.), DEFFRESSIGNE (S.), GALLAND-CRETY (S.) et JODRY (F.) - Localisation des outils de mouture dans les sites ruraux protohistoriques du Centre Est de la France. In Marion (S.) DEFRESSIGNE (S.), KAURIN (J.) et BATAILLE (G.) - Production et proto-industrialisation aux âges du Fer. Perspectives sociales et environnementales. Actes du 39^e colloque international de l'AFEAF, Ausonius Mémoires 47, Bordeaux, p.51-76.

¹ Il s'agit de l'ARC Transformations, préparations et consommations alimentaires ; approches transversales

Lannoy et al. 2002

LANNOY (S.), MARINVAL (P.), BULEON (A.), CHIRON (H.), MEJANELLE (P.), PIN (S.), RECH (J.), TCHAPLA (A.), « Étude de « pains/galettes » archéologiques français », *Civilisations*, 49, 1/2, pp. 119-160.

Lucquin, 2007

LUCQUIN (A.), Étude physico-chimique des méthodes de cuisson pré et protohistoriques, Thèse de doctorat, Université de Rennes, 2007.

March, 2003

MARCH (R. J.), Les structures de combustion du Bronze final des gisements « Le Closeau » et « Les Coteaux de la Jonchère ». In FRÈRE-SAUTOT M.-C. (éd.) – Le feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux : actes du colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune, 7 et 8 octobre 2000, M. Mergoil, Montagnac, France, p. 143-174.

Rageot et al. 2019

RAGEOT (M.), MÖTSCH (A.), SCHORER (B.), BARDEL (D.), WINKLER (A.), SACCHETTI (F.), CHAUME (B.), CASA (P.D.), BUCKLEY (S.), CAFISSO (S.), FRIES-KNOBLACH (J.), KRAUSSE (D.), HOPPE (T.), STOCKHAMMER (P.), SPITERI (C.). — New insights into Early Celtic consumption practices : Organic residue analyses of local and imported pottery from Vix-Mont Lassois. *PLOS ONE*, 14, 6, 2019, p. e0218001.

Notes

Notes

Concentré de chaleur ! Les supports culinaires antiques découverts en Bretagne

Françoise Labaune-Jean (Inrap)

Au fur et à mesure des interventions de fouilles menées sur des sites antiques de Bretagne, notamment en Ille-et-Vilaine, il n'est pas rare de voir apparaître parmi les éléments en terre cuite des fragments assez épais et courbes, régulièrement décorés d'ornements souvent sobres. Leurs caractéristiques techniques permettent de les écarter d'un emploi architectural. Ce sont les traces internes indiquant leur proximité avec des zones de chauffe, couplées à la forme générale qui peut maintenant être restituée qui autorisent leur mise en œuvre dans des systèmes de cuisson liés à l'alimentation.

La tenue des rencontres Corpus sur la thématique des ustensiles de cuisson offre l'occasion de dresser un premier point sur ces éléments en terre cuite et les hypothèses de fonctionnement envisagées.



Exemple de fragment de bloc en terre cuite à usage culinaire © Fr. Labaune-Jean

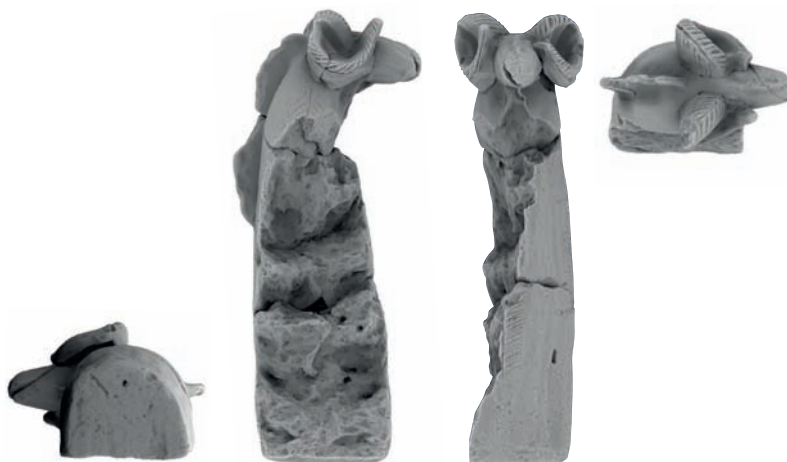
Les chenets en terre cuite en région Rhône-Alpes durant le second âge du Fer. Essai de synthèse sur ces accessoires de foyer à partir de l'exemplaire à tête de bélier (La Tène D2b) à de Messimy (Rhône)

Guillaume Maza (Éveha) et Yannick Teyssonneyre (SRA Auvergne-Rhône-Alpes)

Parmi la succession d'établissements révélée sur le site du Chazeau à Messimy (Rhône), les contextes d'abandon du dernier enclos gaulois, contemporains de l'installation d'une première villa coloniale à la romaine datée des années 40-20 av. n. è., ont livré un magnifique chenet associé à un abondant mobilier céramique et divers objets à destination domestique. Ces accessoires de foyer, destinés à soutenir les bûches, étaient utilisés par paire et répondaient au même usage que les landiers en fer. L'objet en question est, chose rare, presque intégralement conservé et finement décoré. Il possède une gaine exceptionnellement haute (0,55 m pour 9,35 kg) au dos de laquelle se développe une arête en fort relief surmontée par un protomé de bélier à cornes enroulées, qui correspond au modèle figuratif le plus fréquent en Gaule du Centre-est. Cette pièce allie pour cette période de transition un traitement décoratif relevant de l'art celtique (décor incisé associant stries obliques et chevrons juxtaposés) à des caractéristiques propres à la période gallo-romaine (taille, tête tournée vers le foyer, traitement réaliste). Les découvertes lyonnaises ou périphériques restent plutôt rares et souvent fragmentaires, la présentation de cet exemplaire fournira l'occasion de dresser une première synthèse régionale sur ces instruments (occurrences, typologie, datation, symbolique...), qui comptent parmi les très rares objets à décor figuré de la période laténienne.

Abstract :

Among the succession of establishments revealed on the Chazeau site in Messimy (Rhône), the contexts of abandonment of the last Gallic enclosure, contemporary with the installation of a first Roman-style colonial villa dating from the 40-20 BC, delivered a magnificent andiron associated with abundant ceramic furniture and various objects for domestic use. These hearth accessories, intended to support the logs, were used in pairs and served the same purpose as the iron landers. The object in question is, rare, almost entirely preserved and finely decorated. It has an exceptionally high sheath (0.55 m for 9.35 kg) on the back of which develops an edge in strong relief surmounted by a ram's protome with rolled horns, which corresponds to the most common figurative model in Central Gaul-East. For this transitional period, this piece combines decorative treatment from Celtic art (incised decoration combining oblique striations and juxtaposed chevrons) with characteristics specific to the Gallo-Roman period (size, head turned towards the hearth, realistic treatment). As the Lyon or peripheral discoveries remain rather rare and often fragmentary, the presentation of this specimen will provide the opportunity to draw up a first regional synthesis on these instruments (occurrences, typology, dating, symbolism...), which are among the very rare objects with figurative decoration from the Latenian period.



Photogrammétrie du chenet de Messimy, éch. 1/5° © Sébastien Poudroux

Réflexions sur deux locaux à vocation alimentaire de Vidy-Boulodrome : étude des structures, du mobilier céramique et du petit mobilier

Valentin Nendaz (IASA-UNIL)

Depuis dix ans, un quartier d'habitation situé à l'extrémité occidentale du *vicus* de *Lousonna* (Lausanne, Suisse) est fouillé dans le cadre de la fouille-école de l'Institut d'archéologie et des sciences de l'Antiquité (IASA) de l'Université de Lausanne (UNIL). Après neuf campagnes de fouilles, quatre bâtiments ont été partiellement ou totalement mis au jour. La parcelle 3, dont la fouille est pratiquement terminée, a livré les vestiges d'un bâtiment de type maison longue (Bâtiment 3 - B3) réaménagé plusieurs fois entre le I^{er} siècle avant notre ère et le III^e siècle de notre ère. Ce poster, fondé sur un travail de mémoire en cours, se penchera sur deux locaux (L11 et L5), qui perdurent pendant plusieurs états du bâtiment. Ces deux pièces livrent une séquence stratigraphique constituée de trois foyers et deux fours, qui se sont succédé au même endroit entre les années 50 et les années 200 de notre ère.

Dans un premier temps, ce poster se focalisera sur l'étude structurelle des locaux, à savoir sur les liens entre les foyers ou fours et les autres aménagements, afin de déterminer la fonction de ces espaces. L'analyse de l'ensemble des aménagements se fera notamment au travers l'étude de potentielles fosses dépotoirs, liées aux déchets de cuisine ou encore à la mise en évidence de potence à proximité des aires de chauffe.

Dans un second temps, l'étude se portera sur une analyse fonctionnelle des divers mobiliers archéologiques. Ainsi, le faciès céramique sera étudié afin de dresser le bilan de la vaisselle de table et de cuisine utilisée tandis que l'étude du petit mobilier servira à restituer un profil de batterie de cuisine.

L'analyse des aménagements et des mobiliers archéologiques visera enfin à esquisser le faciès archéologique de ces locaux et à souligner son évolution.

Objets domestiques/ustensiles issus de la fouille du site « Le Château » à Epagny Metz-Tessy (74)

Agata Poirot (Archeodunum)

La fouille réalisée sur le site du « Château » a mis en lumière les vestiges d'un château médiéval dont le fonctionnement est situé entre la fin du XII^e, voire le XIII^e et la fin du XV^e siècle. Ce château, composé dans sa partie fouillée d'une tour ronde, d'une tour carrée et d'une courtine, était entouré d'une douve de 15 m de large pourvue d'un pont en bois (Poirot 2022).

Les objets médiévaux de la fouille constituent une collection remarquable, à défaut de dire exceptionnelle et ceci à double titre, tout d'abord par l'état de leur conservation et ensuite par la variété de certaines catégories et des formes représentées, même si, en définitif, il ne s'agit que d'un corpus plutôt modeste (87 objets).

Certains objets de cet ensemble, comme le trépied pour l'équipement de maison, sont rarissimes dans les collections archéologiques. Par ailleurs, le contexte de découverte en milieu humide a permis la préservation de plusieurs manches de couteaux, en nous offrant leurs exemplaires uniques pour l'époque du second Moyen Âge.

Pour ce poster nous nous proposons de décrire et d'illustrer les couteaux, dont 4 ont encore conservé leur manche en bois ou en os, un manche d'ustensile terminé par une moulure zoomorphe et un trépied.

Abstract :

Excavations at the « Château » site have brought to light the remains of a medieval castle dating from the late 12th, or even 13th and late 15th centuries. Some of the objects in this set, such as the tripod for household equipment, are extremely rare in archaeological collections. In addition, the fact that they were found in a damp environment meant that several knife handles were preserved, providing us with unique examples for the Middle Ages.

Bibliographie :

Poirot 2022

Poirot A., Epagny Metz-Tessy « Le Château », rue des Lucioles : château du bas Moyen Âge et son pont en bois. Rapport final d'archéologie préventive. Chaponnay.



Livron-sur-Drôme : des balanophages sur la RN 7 au Bronze final 2a

Arthur Tramon (Archeodunum), Gauthier Tavernier (Archeodunum) et Laurie Flottes (Archeodunum)

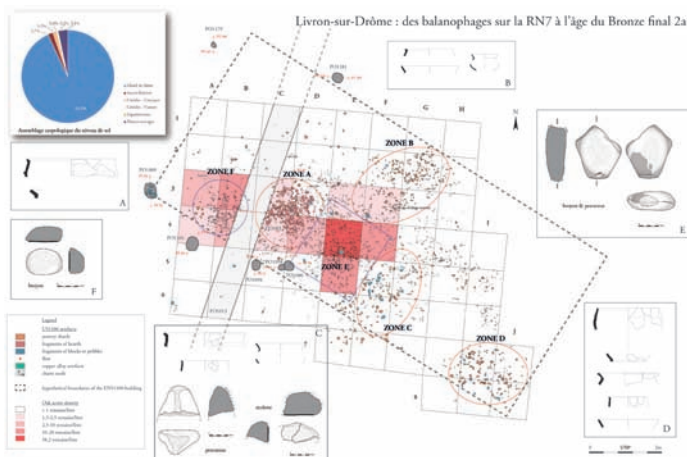
L'opération de fouille archéologique « RN 7 » située sur la commune de Livron-sur-Drôme (Drôme – 26) au lieu-dit *La Lauze*, s'est déroulée au mois de juillet 2020 sous la direction d'Arthur TRAMON (RO protohistorien, Archeodunum), en amont de la restructuration du parc automobile de la société Géant Pièces Auto 26. Si les résultats principaux de l'opération concernent un habitat de La Tène C1, le poster s'intéressera à présenter les plus anciens vestiges d'occupation du site, datés du Bronze final 2a (1250-1050 av. J.-C.).

Ils correspondent à une unité domestique qui, bien qu'extrêmement lacunaire du point de vue de ses infrastructures (sept fonds de trous de poteaux), se matérialise par un vaste niveau d'épandage de matériels archéologiques. Leur dispersion semble se conformer (effets de paroi) aux limites d'un bâtiment quadrangulaire, orienté NO-SE, d'une surface de 12 × 6 m. Le niveau de sol intérieur de l'habitation se caractérise par cinq zones de concentration en mobiliers de nature variée (céramique, *instrumentum* en céramique et en alliage cuivreux, industrie lithique et outils sur galets) associés à une très grande quantité de glands de chêne carbonisés (781 restes), réparties autour d'une sole foynère en « terre à bâtir ».

L'analyse des assemblages mobiliers (artefacts/écofacts, Laurie FLOTTES, carpologue, Archeodunum) et de la distribution des types morfo-fonctionnels de récipient en céramique (Gauthier TAVERNIER, céramologue protohistorien, Archeodunum), et de l'outillage lithique, permet de proposer une restitution de l'organisation spatiale des activités domestiques. Celle-ci semble s'organiser autour du traitement (torréfaction, grillage), de la transformation (mouture), de la préparation alimentaire (cuisine) et de la consommation (service), probablement humaine, des glands de chêne (Laurie FLOTTES, carpologue, Archeodunum).

Abstract :

An excavation took place in the commune of Livron-sur-Drôme (Drôme - 26) at the locality *La Lauze*, in July 2020. The main results of the operation concern a La Tène C1 settlement, and a domestic unit dated to the Final Bronze Age 2 (1250-1050 BC). The latter is materialised by a vast spread of archaeological artefacts, the dispersion of which seems to conform to the limits of a quadrangular building, oriented NW-SE, with a surface area of 12 × 6 m. The floor level is characterised by five areas of concentrated finds of various types (ceramics, ceramic and copper-alloy *instrumentum*, lithics and pebble tools) associated with a very large quantity of charred oak acorns (781 remains), spread around a mud hearth. Analysis of the assemblages of materials (artefacts/ecofacts), the distribution of morpho-functional types of ceramic vessel, and lithic tools, enables us to propound a reconstruction of the spatial organisation of the domestic activities carried out around the processing (roasting, grilling), transformation (grinding), food preparation (cooking) and consumption (serving), probably human, of oak acorns.



Bibliographie :**Bouby et al. 2017**

Bouby L., Zech-Matterne V., Bouchette A., Cabanis M., Derreumaux M., Dietsch-Sellami M.-F., Durand F., Figueiral I., Marinval P., Paradis L., Pradat B., Rousselet O., Rovira Buendia N., Schaal C., Toulemonde F., Wiethold J., « Ressources et économie agricole en France à l'âge du Bronze et au premier âge du Fer : les données carpologiques », in Carozza L., Marcigny C., Talon M., *L'habitat et l'occupation des sols à l'âge du Bronze et au début du premier âge du Fer*, Édition CNRS/Inrap, coll. « Recherches archéologiques », 12, pp. 299-326.

Convertini et al. 2010

Convertini F., Vital J., Rodet-Belarbi I., Manniez Y., « Les occupations du site de terrasse de « L'Euze » à Bagnols-sur-Cèze (Gard) du Néolithique final au Bronze final 1 », *Bulletin de la Société préhistorique française*, t.107, n°2, pp. 291-329.

Lachenal 2012

Lachenal Th., « Les productions céramiques des étapes ancienne et moyenne du Bronze final en Provence (XIV^e-XI^e s. av. J.-C.) », Lattes : Association pour la Diffusion de l'Archéologie Méridionale, *Documents d'archéologie méridionale*, n° 35, pp. 13-51.

Lachenal 2014

Lachenal Th., « Chronologie de l'âge du Bronze en Provence », in Sénépart I., Leandri F., Caulier J., Perrin Th., Thirault E., *Chronologie de la Préhistoire récente dans le Sud de la France : Actualité de la recherche*, actes des 10^e rencontres méridionales de Préhistoire récente (Porticcio, 18-20 oct. 2012), Toulouse : Archives d'Écologie Préhistorique, pp. 197-220

Luroi 2017

Luroi J.-M., *Livron-sur-Drôme, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes : RN 7*, rapport de diagnostic, Bron : Inrap Auvergne-Rhône-Alpes, SRA Auvergne-Rhône-Alpes, 216 p.

Orton et al. 1993

Orton C., Tyers P., Vince A., *Pottery in Archaeology, Cambridge Manuals in Archaeology*, Cambridge : University Press.

Rice 1987

Rice M., *Pottery analysis, A Sourcebook*, Chicago : Chicago University Press.

Vital 1990

Vital J. (dir.), *Protohistoire du Défilé de Donzère. L'Age du Bronze dans la Baume des Anges*, Paris : Maison des Sciences de l'Homme, coll. « Documents d'Archéologie Française », 28, 145 p.

Vital et al. 2011

Vital J., Brochier J.-L., Argant Th., Beeching A., Vital A., « L'architecture et les occupations du Bronze final 1 et du Bronze final 2b du site du Gourmier, secteur de Fortuneau, à Montélimar (Drôme) », *Gallia préhistoire*, 53, pp. 203-287.

Vital 2012

Vital J., « Repères chronométriques, typologiques et géographiques pour la céramique du Bronze final du Rhône aux Alpes », Lattes : Association pour la Diffusion de l'Archéologie Méridionale, *Documents d'archéologie méridionale*, 35, pp. 53-83.

Posters thème 2

Biographies d'objets (et transferts de compétences interartisanales)

Cooking wares in the Tagus estuary (Portugal) during the 1st millennium BC

Petra Pinto¹ (masterante Université de Lisbonne), Elisa de Sousa² (Université de Lisbonne, UNIARQ) et Francisco B. Gomes³ (Université de Lisbonne, UNIARQ)

During the late 8th century BC, the arrival of Western Phoenician settlers in the Tagus estuary entailed significant changes in the culinary practices of the regional communities. These transformations occurred both in terms of the technology used to produce cooking vessels and in their morphological features, which in this case reflect preferences comparable to those of many of the Phoenician communities which inhabited the Southern coast of the Iberian Peninsula.

The most popular type is, in fact, the S-shaped vessel, which may on occasions present horizontal grooves on the upper part of the body, and which is well known in other Phoenician sites such as Cádiz or Cerro del Villar, in Southern Andalusia (Spain). Its function as a cooking pot is attested by the recurrent presence of soot marks on the external rim and the wider part of the body. Also significant is the use of specific clay fabrics and recipes to produce these cooking wares, which, unlike other categories such as table wares or transport vessels, seem to provide a better resistance to temperature changes and fire exposure.

Nonetheless, in the Tagus estuary, as well as in other Western areas, these new trends coexisted, especially during the 7th and 6th centuries BC, with other endogenous practices, the roots of which were carried over from the regional Late Bronze Age traditions but continue to be maintained by specific groups or individuals.

This paper provides an overlook on the evolution of these different types of cooking vases throughout the 1st millennium BC in the Tagus basin, attempting to analyze the cultural contexts in which these different vases were used, and how they may be linked with phenomena of resilience, adaptation and change of everyday culinary practices, particularly in a context of intense cultural interactions. As a matter of fact, at least some of these trends can be correlated with specific geographical and archaeological frameworks that reflect the existence of a diverse cultural mosaic which emerged in this Western Atlantic area during the so-called Orientalizing period (late 8th – 6th centuries BC).

Finally, we will focus on the evolution of these cooking wares during the latter period of the Iron Age (5th – mid 2nd century BC) in the Tagus estuary where, unlike other Iberian areas, we can observe a remarkable perdurability of the Orientalizing traditions developed in the previous phase.

¹ Master Student in Archaeology. School of Arts and Humanities of the University of Lisbon. petra-pinto@campus.ul.pt

² Assistant Professor. School of Arts and Humanities of the University of Lisbon. UNIARQ – Centre for Archaeology of the University of Lisbon. e.sousa@campus.ul.pt

³ Junior Researcher. School of Arts and Humanities of the University of Lisbon. UNIARQ – Centre for Archaeology of the University of Lisbon. franciscojbgomes@gmail.com

Approches transversales autour des vases du site de la fin du Bronze moyen de Bersett Langenberg (Bas-Rhin)

Matthieu Michler (Inrap, UMR 7044 Archimède), en collaboration avec Nadia Tarifa-Mateo, Pierre Adam, Philippe Schaeffer

Découvert à l'occasion des dernières fouilles sur le tracé de l'actuel contournement ouest de Strasbourg, le gisement de Bersett Langenberg (Bas-Rhin, Féliu 2020) a livré en 2018 une vaste occupation du Bronze moyen (43 structures), cas assez rare en Alsace. Il se distingue par une quantité importante de céramiques (160 récipients) et par des dépôts de vases entiers dans le fond de certaines fosses.

En parallèle à une analyse archéologique des contextes et d'une étude céramique « classique », une étude croisée, impliquant une série d'analyses biogéochimiques sur les parois internes d'une dizaine de vases a été réalisée. Il s'agissait d'identifier les contenus de ces vases et de comprendre l'emploi de certains récipients de formes différentes dans les pratiques culinaires particulières (consommation collective possible de boissons) ou plus courantes (Michler *et al.* à paraître).

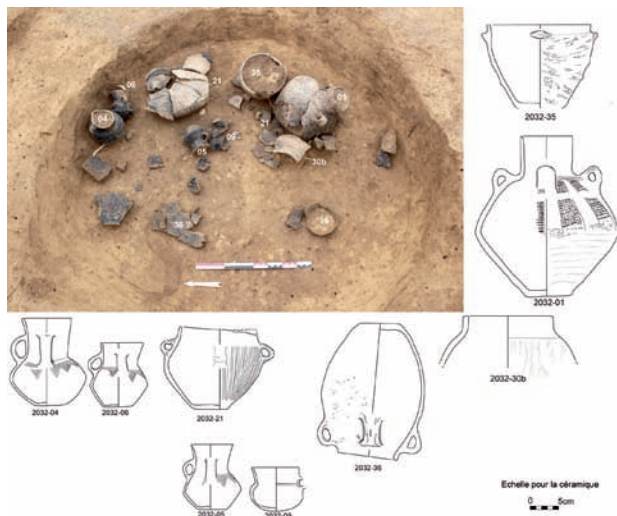
Cette présentation-poster constitue un retour d'expérience qui s'attachera à illustrer les multiples interrogations des chercheurs face à ce type de découverte et à confronter les diverses approches débouchant parfois sur des surprises et des remises en cause. Elle s'inscrit dans la démarche de plusieurs travaux récents sur des périodes proches (Néolithique, Protohistoire, par exemple Drieu *et al.* 2020) ou plus récentes (fin du premier âge du Fer, Stockhammer et Fries-Knoblach *dir.* 2019) portant sur la biographie des récipients céramique et de leur emploi lors de la préparation des mets ou leur consommation.

Abstract :

This poster-presentation is a feedback from a recent transdisciplinary research on Middle Bronze Age ceramic vessels discovered at the Bersett Langenberg site in eastern France (Bas-Rhin). We will discuss the results of the archaeological and chemical analyses as well as the new hypotheses generated.

Bibliographie indicative :

Drieu L., Mirabaud S., Roffet-Salque M., Blasco T., Pétrequin P., Pétrequin A.-M., Evershed R.P., Regert M. 2020 – Defining Pottery Use and Exploitation of Natural Products at Clairvaux XIV During the Middle Neolithic, *Open Series in Prehistoric Archaeology*, 1, p. 251-274.
Féliu C. (dir.) 2020 – *Occupations du néolithique récent, de l'âge du Bronze et du second âge du Fer, Bersett « Langenberg »*, Grand-Est, Bas-Rhin, Cos site 5.6, rapport d'opération de fouille archéologique, Metz, INRAP Grand-Est, 432 p.
Michler M., Auxiette G., Jodry F., Tarifa-Mateo N., Adam P., Schaeffer P., Féliu C., Véber C. à paraître – Le site de l'âge du Bronze moyen de Bersett Langenberg (Bas-Rhin), approches croisées, *Gallia Préhistoire*.
Stockhammer P.W., Fries-Knoblach J. (dir.) 2019 – *Was tranken die frühen Kelten?: Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*, Leiden, Sidestone Press, 336 p.



Emplacement et position de quelques vases dans le fond de la structure 2128.

© cliché J. Hauret, DAO M. Michler

Un aperçu des pratiques culinaires au début du Premier âge du Fer à travers l'exemple d'Ittenheim Eselacker (Bas-Rhin) : construction de catégories fonctionnelles théoriques pour la céramique et validation par les traces d'utilisation

Marie Philippe (ANTEA-Archéologie, UMR 6298 ARTEHIS)

Le site d'Ittenheim *Eselacker* (Bas-Rhin) a, à l'instar de la quasi-totalité des habitats régionaux contemporains, livré une grande quantité de déchets de diverses natures, rejetés dans deux fosses situées en limite de prescription. Les bâtiments associés ne nous sont pas parvenus. Profitant de cet énorme corpus de mobilier synchrone et de conditions d'étude favorables, une analyse fonctionnelle de la céramique a été menée dans la veine des recherches anglo-saxonnes. L'analyse des profils et des dimensions des récipients, mais aussi de leurs matériaux et traitements de surface, a mené à une estimation de la portabilité, de la résistance aux chocs mécaniques, de l'accessibilité au contenu et du transfert thermique, débouchant sur une proposition de fonction théorique pour chacun des types. Les traces d'utilisation ont ensuite été relevées sur les céramiques et comparées à des référentiels contemporains (ethnographiques et expérimentaux). Ceci a permis de confronter la fonction théorique des vases à l'utilisation réelle qui en a été faite. La forte récurrence des observations permet une discussion de qualité autour des pratiques culinaires et alimentaires : type de cuisson, service individuel et présentation collective de différentes catégories d'aliments. Les analyses des restes de céréales et de faune consommés et rejetés dans les mêmes structures permettent d'ailleurs de mieux préciser les denrées préparées.

Abstract :

The site of Ittenheim *Eselacker* (Bas-Rhin, France), like almost all contemporary regional settlements, provided a large quantity of waste of various kinds, dumped in two pits located at the edge of the prescribed area. The associated buildings were not discovered. Taking advantage of this enormous ensemble of synchronous finds and favorable study conditions, a functional analysis of the ceramics was done following Anglo-Saxon works. The analysis of the profiles and dimensions of the vessels, as well as their raw materials and surface treatments, led to an estimation of the portability, resistance to mechanical stress, accessibility to the contents and heat transfer, resulting in a proposal for a theoretical function for each type. Use-alteration traces were then observed on the ceramics and compared with ethnographic and experimental reference works. This enabled to compare the theoretical function of the vessels with the actual use made of them. The high recurrence of observations allows for a valuable discussion about culinary and food practices: type of cooking, individual service and collective presentation of different food categories. Analyses of the cereals and fauna consumed and discarded in the same structures also make it possible to better specify the foodstuffs prepared.



Entonnoirs, vases perforés et coupes festonnées : des vases complémentaires dans la production laitière

Elisabeth Chaillot (Éveha, UMR 6298 ARTEHIS)

Plusieurs types de vases du Hallstatt et de La Tène ont été interprétés comme entonnoirs. Si une partie de ces vases adopte un profil assez similaire de celui de nos entonnoirs contemporains au premier âge du Fer, les « entonnoirs » laténiens sont assez différents et se distinguent par une perforation unique plus ou moins large, ou des perforations multiples disposées sur la base. À partir des recherches archéologiques et ethnologiques menées sur les entonnoirs, nous tenterons de définir la variation morphologique découlée d'une évolution chronologique ou bien de fonctions différentes ou complémentaires.

Abstract :

Several types of vases from the Hallstatt and La Tène periods have been interpreted as funnels. While some of these vases adopt a profile similar to that of contemporary Hallstatt funnels, the La Tène « funnels » are different, distinguished by a single, more or less large perforation, or multiple perforations arranged on the base. From the archaeological and ethnological research carried out on funnels, we try to define morphological variation as the result of chronological evolution or differing or complementary functions.

Bibliographie :

Adam *et al.* 2011 : 29^e supplément à La Revue Archéologique de l'Est

Landolt *et al.* 2021 : AFEAF 2021 Conference.

Morin 2021 : Ménil-Annelles (08), Boeuf, RFO

Saurel 2017 : Mémoire de la Société archéologique champenoise N° 22, supplément au bulletin n° 4.



Produire et consommer des produits fermentés ?

Sylvie Defressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

L'établissement rural en enclos de La Tène D1 d'Auxerre « Les Montardoins » fouillé en 2022 par Th. Lecozannet a livré un ensemble de 19 grands vases de stockage présentant des caractéristiques techniques identiques et une morphologie homogène : panse ventrue, large bord en amande formant une sorte de bandeau. Leur pâte est semi-fine de couleur claire et leur partie supérieure semble reprise au tour. Les finitions sont soignées et de qualité et ils composent plusieurs gammes volumétriques : la plus grande des tailles entre 60 et 90 litres, une plus réduite entre 20 et 50 litres, puis semble-t-il, une autre encore potentiellement aux alentours de 15/20 l.

Ces vases ont montré sur leur partie interne, une desquamation de la surface en cupules considérée comme conséquente à une fermentation type bière ou à des saumures. D'autres vases semblent avoir subi ce type d'altérations, notamment les faces internes d'une très grande passoire faite dans une pâte semblable et celles de petits vases étroits de faible contenance, type gobelets en céramique fine sombre et tournée. L'ensemble de ces récipients pourraient composer une chaîne opératoire de la production à la consommation d'un même produit.

Aussi, cette hypothèse d'une production d'une boisson alcoolisée fermentée et de sa consommation a été émise, sans que l'hypothèse de saumures ne soit totalement à écarter dans l'état actuel de la donnée. Elles attendent ce jour l'éventuel lancement d'une petite série d'analyses bio-chimiques qui permettraient de trancher ou non entre ces deux théories.

En métal ou en céramique, dialogue autour d'une *patina*

Bérangère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Océane Levisse (masterante Université de Bourgogne)

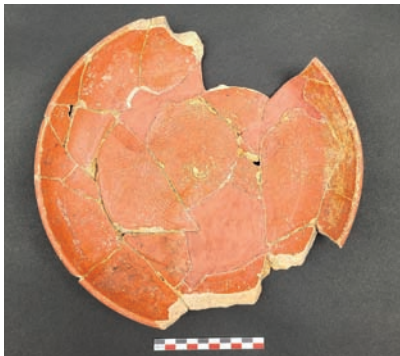
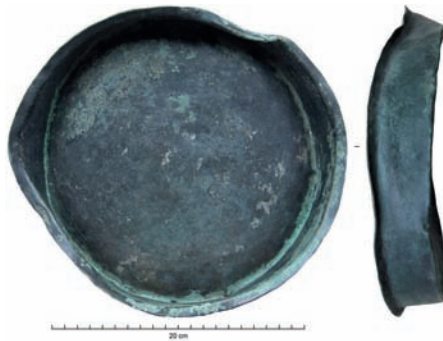
Cette série de posters envisage de réexaminer plusieurs catégories d'objets interprétées comme des ustensiles culinaires destinés à la friture afin de mieux cerner les usages.

En effet, si d'emblée ces objets et en particulier la poêle semblent d'un usage et d'une fonction évidents, à savoir frire, force est de constater que ces objets demeurent mal connus. On peut ainsi s'interroger sur la variabilité des formes, des métaux employés pour leur fabrication, leur datation, leur répartition, leurs contextes de découvertes ... Cette enquête sera basée sur les travaux de master d'Océane Levisse qui a entamé un travail sur les poêles antiques en métal. En complément, la série d'analyses métabolomiques effectuées en 2023 sur deux poêles en fer alimenteront les réflexions.

Dans un second temps, la communication traitera d'un autre type de récipient métallique. Systématiquement en alliage cuivreux, à fond plat et munie d'un bord légèrement concave ou droit, à lèvre plate ou incurvée, ce récipient, parfois nommé *patina*, présente souvent des traces de cuisson (suie) et de découpe. Plusieurs exemplaires sont d'ores et déjà recensés et cette communication offrira l'opportunité de réaliser une étude plus poussée. Malheureusement, aucun récipient de cette forme n'a pu faire l'objet d'analyses métabolomiques car les exemplaires connus ont été restaurés ce qui est incompatible avec la réalisation d'analyses de ce type.

Enfin, une troisième catégorie de récipient culinaire sera examinée, celle des poêlons en céramique, avec ou sans manche. Un examen des pâtes, des traces d'utilisation et des formes sera réalisé.

Une confrontation des résultats tentera de proposer un panorama des ustensiles liés ou non à la friture des aliments.



Les coroplastes à la cuisine : fabriquer un moule à pâtisserie à *Augustodunum*/Autun au III^e siècle de notre ère

Loïc Androuin (doctorant EPHE, UMR 8210 ANHIMA)

Les moules à pâtisserie antiques sont constitués de deux valves avec un décor en creux. Une fois assemblées, elles forment une large ouverture utilisée pour verser une préparation, probablement culinaire. Si la fonction exacte de ces moules n'est pas certaine, le processus de leur fabrication est mieux connu. Les décors des moules découverts à Ostie sont réalisés à l'aide de poinçons en terre cuite avec des reliefs modelés. Un système de clefs et de contreclefs assure la bonne jonction des deux éléments lors du remplissage du moule (Martelli 2021, p. 127, fig. VII.4.3 et VII.4.4). Un tenon, à l'arrière de chaque valve, permet le maintien de l'ensemble au moyen d'un lien (*Ibid.*, p. 127, fig. VII.4.5). La production de ce type de moules à Autun est attestée par la présence de deux fragments dans un atelier de potier/coroplaste de la première moitié du III^e siècle de notre ère (Androuin, Alix 2019). Les autres exemplaires, découverts dans des contextes domestiques, sont également réalisés dans une argile locale. L'observation de ces valves tend à montrer une méthode de production différente de ceux d'Ostie, plus proche de celle employée pour les moules de figurines. On retrouve cependant le même système de tenon pour le maintien de l'ensemble. Ce poster nous donne l'occasion de présenter un aspect technique de la fabrication d'un outil culinaire atypique du monde romain.

Abstract :

The manufacture of baking pan in Autun has been attested at the beginning of the 3rd century and follows a different technique from that observed in Ostia (Italy). The craftsmen used the same method as for the design of figurine moulds, which were produced at the same time. This poster is an opportunity to present a technical approach to the design of these atypical objects.

Bibliographie :

Androuin *et al.* 2020

ANDROUIN L., ALIX S., LABAUNE Y., « La production de figurines d'*Augustodunum*-Autun (71) : apport des fouilles récentes et perspectives d'études », in *SFECAG, Actes du Congrès de Lyon (21-24 mai 2020)*, Marseille : SFECAG, pp. 631-639.

Androuin, Alix 2019

ANDROUIN L., ALIX S., « Un nouveau moule à pâtisserie dans l'agglomération d'*Augustodunum*-Autun », in *SFECAG, Actes du Congrès de Maubeuge-Bavay (30 mai - 2 juin 2019)*, Marseille : SFECAG, pp. 623-627.

Approches croisées du mobilier, reflets d'une cuisine du deuxième tiers du III^e s. à Osthoffen-Breuschwickersheim

Delphine Champeaux (Éveha, UMR 7041 ArScAn), Julie Mousset (Éveha), Estelle Bidault (Éveha), Pierre Dumas-Lattaque (Éveha, UMR 5607 Ausonius)

La fouille, menée en 2019 par Éveha sur le site 2.8 du Contournement Ouest de Strasbourg à Breuschwickersheim, a permis la découverte d'un habitat à vocation agricole daté de la fin du II^e s./III^e s. ap. J.-C. L'organisation en plusieurs pôles de bâtiments associés à des espaces de circulation et à des zones de travail correspond à la définition du hameau (établissements au niveau hiérarchique faible, à la fonction structurante très faible « très petites agglomérations »).

Situé à l'est du site, le bâtiment 6 abrite dans son angle nord-ouest la cave 3139 dont le mobilier fera l'objet de notre étude.

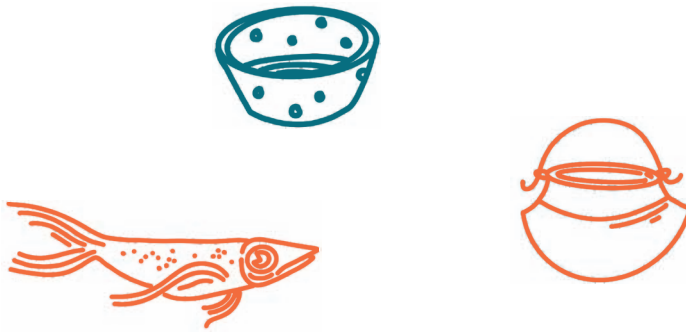
Le mobilier issu de la cave est caractéristique d'un contexte domestique. Du fait de l'incendie, elle permet d'avoir une bonne idée de la composition d'une batterie de cuisine du III^e s. Celle-ci se compose de céramique fine, assiettes et coupes associées à des gobelets et de la céramique commune avec des vases à destination des liquides ou denrées et des récipients culinaires.

Le tout est associé à des vases de stockage du type amphore. Cette cave est la seule structure du site qui a livré des monnaies, elles sont toutes datées entre la fin du II^e et le milieu du III^e s. Quelques fragments de verre ont été mis au jour, on note la présence d'une bouteille quadrangulaire. La cave se caractérise par le nombre important d'objets en métal qu'elle a livré, accompagnés par quelques objets en terre cuite et en pierre. On notera la présence de nombreux objets en lien avec l'activité agricole et artisanale (aiguiseur, herminette, serpe, enclumette, etc.) ainsi que le domaine domestique (figurine en terre cuite, fibule, etc.) qui montre que la cave et le bâtiment qui la contient avait une fonction à la fois d'habitat, mais également de stockage des outils et des denrées. L'incendie du bâtiment a permis la conservation d'un objet en bois carbonisé rempli de graines et de gesse cultivée, mais aussi de quelques autres légumineuses. Enfin, l'étude de la faune montre la prépondérance des animaux domestiques avec une répartition conforme à un contexte rural commun dépourvu d'une élite aristocratique.

Les bouteilles fuselées des ateliers de potiers des II^e et III^e siècles du nord du territoire sénon

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

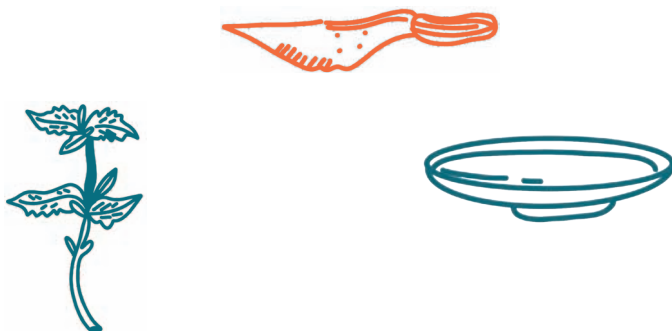
Présentation de bouteilles fuselées produites dans les ateliers de potiers des II^e et III^e siècles dans le nord du territoire sénon (notamment Sens (89) Vermiglio; Bussy-le-Repos (89) Montgomery) et clairement associées à des contextes exclusivement domestiques. La question de leur contenu se pose au regard de leur volume atypique au sein de la vaisselle de service des liquides. Des analyses chimiques d'imprégnations viendront clarifier l'usage de ces pièces.



Un récipient inédit de la villa de Saint Clément (89)

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Présentation d'un assemblage céramique identifié comme en lien avec le reconditionnement du vin ou la fabrication de la bière, découvert dans une cave incendiée à la seconde moitié du III^e siècle au sein d'un établissement rural près de la cité de Sens/*Agedincum* (89). Ce lot propose une série complète de vases à liquide (amphore régionale, cruches, entonnoir) mais surtout une forme imitant un type de filtre à vin bien connu dans le répertoire de la vaisselle en bronze du bassin rhénan. Des analyses chimiques d'imprégnations viendront clarifier l'usage de cette pièce dans ce contexte et le poster présentera quelques comparaisons céramiques.



Ustensiles de cuisine en céramique. Production, usage, imitations/parallèles

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Jean-Marc Séguier (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Pierre Mathelart (Inrap, UMR 8164 Halma-Ipel), Karine Michel (Inrap), David Poilane (ALC)

Présentation d'un récapitulatif de différents ustensiles fabriqués en céramique (hors catégories fonctionnelles traditionnelles de la vaisselle) au cours de la période antique et disponibles sur une vaste aire d'étude couvrant grosso modo l'Île de France, La Champagne, La Lorraine et la Bourgogne. Ce projet inclut une réflexion sur les contextes d'utilisation (si connus) et la fonction de ces ustensiles sera réfléchi en tenant compte des traces d'utilisation observées. Ce travail proposera des comparaisons avec d'autres matériaux (métal surtout) et discutera de la fonction supposée ou certaine de ces objets (usage culinaire ? commande pour artisanat ? fait maison ou production d'atelier ?) ; la question du transfert de compétence inter artisanales sera aussi soulevé. Les principaux artefacts évoqués correspondent selon la première recension faite à des « grills », des entonnoirs, louches, filtres, nasses, « supports » de cuisson.

Systèmes d'accroches, de suspensions, de préhension des récipients en terre cuite

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Jean-Marc Séguier (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Pierre Mathelart (Inrap, UMR 8164 Halma-Ipel), Karine Michel (Inrap), Nadine Mahé-Hourlier (Inrap) et David Poilane (ALC)

Cette contribution propose un focus sur les différents systèmes de suspension, préhension ou accroches identifiés sur la vaisselle céramique au cours de la période antique et alto médiévale en Ile de France, Champagne, Lorraine et Bourgogne. Le choix d'une présentation sous forme de poster se justifie par le caractère très visuel de ce travail comparant les différents types de production et matériaux. La réflexion s'appuie sur les récipients culinaires et les contenants céramiques mais aussi parfois mettant en œuvre des systèmes mixtes avec apports et ajouts de parties en métal ou matériaux périssables comme le bois ou des liens en fibres végétales. Nous chercherons à mettre en parallèle ces systèmes d'accroches, de suspensions, de préhension avec la vaisselle métallique (modèle, dérivé, inspiration ?). Au-delà de ces exemples, une attention particulière sera portée sur l'ergonomie des vases afin de justifier la diversité des formes constaté (manche, oreilles, anse de panier, cruches à 3 ou 4 anses, perforations...).

Du mortier à la cuisine et retour, un essai d'imagination culturelle : l'exemple du Gers (32)

Pierre Marty (Inrap, UMR 5608 Traces) et Marie-Luce Merleau (Inrap)

Pour l'archéologue, le mortier est un indicateur de cuisine romaine, pour broyer et écraser.

Pour passer de la fonction à l'usage, nous prendrons l'exemple du Gers, traversé par la voie d'Aquitaine et qui couvre à peu de choses près le territoire de trois *civitates* : les *Elusates* (Eauze), les *Ausques* (Auch) et les *Lactorates* (Lectoure).

Dans le Gers, si les mortiers en céramique sont rares pendant le Haut-Empire, cela suppose-t-il une cuisine éloignée des standards romains ? On peut penser à l'usage de mortier en bois laissant peu de témoins ou en pierre, victimes alors de recyclage. Aux deux premiers siècles se sont majoritairement des importations italiennes dont certaines de tailles exceptionnelles. Si on leur suppose un caractère ostentatoire, cela va à l'encontre d'un usage dans l'espace confiné de la cuisine. Les rares mortiers en pierre sont eux, plutôt découverts en contexte artisanal et se pose alors la question de leur usage selon les choix pétrographiques et les formes.

Au Bas-Empire les mortiers céramiques sont nombreux, produits localement, avec un engobe plus ou moins couvrant et une taille réduite. Pourquoi engober un ustensile de cuisine, à moins de l'assimiler à de la vaisselle individuelle de table, face au convive ?

Quand l'indigène reçoit ce type de mobilier, jusqu'à quel point l'usage est-il également reçu, dans quelle mesure la fonction suit-elle la forme ?

Pour l'archéologue le mortier est un indicateur de cuisine romaine, ce qui oblitère les réflexions postérieures. Dans le Gers, tous les mortiers ne sont pas semblables, par leurs origines, leurs tailles ou leurs traitements de surface et l'on pense au cas bien connu des plats à vernis rouge pompéien, qui sont parfois des imitations impropres à un usage au feu. La fonction des mortiers en pierre est plus ouverte, selon les matériaux supports.

Avec des mortiers ostentatoires, quel que soit leur, les analyses de contenu risquent d'être peu éclairantes, puisque c'est le lieu d'utilisation plutôt que l'usage que l'on se doit de questionner. L'exposition du geste induit un tout autre sens et le goût romain pour l'ostentation, qui chez les indigènes prend la forme d'un affichage de produits à la romaine, fait supposer qu'ils n'aient pas été indifférents à la mise en scène de l'acte culinaire.

Abstract :

For the archaeologist, the mortar is an indicator of Roman cuisine, to grind and crush.

To move from function to use, we will take the example of the Gers, which covers more or less the territory of three *civitates*: the *Elusates*, the *Ausques* and the *Lactorates*.

In the Gers, if mortars were rare during the Early Empire, did this imply a cuisine far removed from Roman standards? In the first two centuries there were mainly Italic imports, some of which were of exceptional size. If they are assumed to be ostentatious, this goes against their use in the confined space of the kitchen. The rare stone mortars are rather in an artisanal context.

In the Lower Empire, on the contrary, mortars are numerous, produced locally, with a more or less covering engobe and a reduced size. Why swallow a kitchen utensil, unless you liken it to tableware? Does the mortar become an individual table vase, facing the guest? When the native receives this furniture, to what extent is the use also received, to what extent does the function follow the form?

If the mortar is any indicator of Roman cuisine, it often obliterates later reflections. In the Gers, all mortars are not alike, in terms of their origins, their sizes or their surface treatments and one thinks of the well-known case of dishes with Pompeian red varnish, which are sometimes imitations unsuitable for use in fire.

With ostentatious mortars, content analyzes risk being unenlightening, since it is the place of use rather than the use that one must question.

The exhibition of the gesture induces a completely different meaning and the Roman taste for ostentation, which among the natives takes the form of a display of products in the Roman style, suggests that they were not indifferent to the staging of the culinary act.

Bibliographie sélective :

Bats 1988 : Bats M., *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v.350-v.50 av.J.-C.)*. Modèles culturels et catégories céramiques, Paris, CNRS, 1988 (Supplément à la Revue Archéologique du Narbonnais 18).

Bats 2013 : Bats M., *D'un monde à l'autre. Contacts et acculturation en Gaule méditerranéenne*, Naples, Centre Jean Bérard, 2013 (Collection du Centre Jean Bérard 42).

Benquet et al. 2017 : Benquet L., Marty P., Gardes Ph., *Appropriation des céramiques italiennes et méditerranéennes du II^e siècle av. n. è. au règne de Tibère dans le Toulousain*, S.F.E.C.A.G., *Actes du Congrès de Narbonne*, 2017, p. 251-290. 61

Bertrand, Tendron 2012 : Bertrand I., Tendron G., *Mortiers en pierre de l'Aquitaine romaine : matériaux, contextes et usages*, S.F.E.C.A.G., *Actes du Congrès de Poitiers*, 2012, p. 389-394.

Dieulafait et al. 1996 : Dieulafait Ch., Boudartchouk J.-L., Lapart J., Llech L., *Céramiques tardives en Midi-Pyrénées, premières approches, Aquitania*, XIV, 1996, p. 265-277.

Esposito, Zurbach 2015 : Esposito A., Zurbach J., *Les céramiques communes. Techniques et cultures en contact*, Paris, De Boccard, 2015 (Travaux de la Maison René-Ginouvès 21).

Hobsbawm, Ranger 2006 : Hobsbawm E., Ranger T. (dir.), *L'invention de la tradition*, Éditions Amsterdam, Paris, 2006.

Leroi-Gourhan 1992 : Leroi-Gourhan A., *Milieu et techniques*, Albin Michel, Paris, 1992 (Évolution et techniques, volume 2).

Marinval 2008 : Marinval Ph., *Boire, manger, cuisiner : exemples de la Préhistoire à l'Antiquité*, Archives d'écologie préhistorique, 2008 (Archéo-plantas 3).

Marty 2014 : Marty P., *Etude de la céramique*, dans Landou F., Auch-Lagoudagne, Rapport de diagnostic, Inrap GSO, avril 2014, p. 109-132.

Marty 2018 : Marty P., *La céramique antique*, dans Gardes Ph., Gers, Auch, Ilot Pasteur, Rapport final d'opération, Inrap GSO, 2018, p. 80-117.

Marty 2021 : Marty P., Introduction au thème « Héritages, influences, innovations », S.F.E.C.A.G., *Actes du Congrès d'Auch*, 2021, p. -.

Marty 2021 : Marty P., Le Bas-Empire qui venait du Nord ? Céramique engobée tardive dans le Gers, S.F.E.C.A.G., *Actes du Congrès d'Auch*, 2021, p. 119-140.

- Merleau 2018** : Merleau M.-L., Le petit mobilier, dans Gardes Ph. (dir.), *Gers, Auch, Ilot Pasteur*, Rapport final d'opération, Inrap GSO, 2018, p. 117-145.
- Pion 2007** : Pion P., A la fortune du pot. Céramique, pratiques alimentaires et romanisation des élites indigènes de Gaule nord-orientale au I^{er} s. av. J.-C., dans Rouillard P. (dir.), *Mobilités. Immobilismes. L'emprunt et son refus*, Paris, De Boccard, 2007, p. 153-161 (Colloques de la Maison René-Ginouvès 3).
- Procopiou, Treuil 2002** : Procopiou H., Treuil R. (dir.), *Moudre et broyer, L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*, 2 tomes, CTHS, Paris, 2002 (CTHS Sciences n° 3).
- Roure 2015** : Roure R. (dir.), *Contacts et acculturations en Méditerranée occidentale. Hommages à Michel Bats*, Actes du colloque d'Hyères, 15-18 septembre 2011, Paris, Aix-en-Provence, Errance et Centre Camille Jullian, 2015 (Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine 15-Études massaliètes 12).
- Sahlins 2007** : Sahlins M., *La découverte du vrai sauvage*, Gallimard, Paris, 2007.
- Veblen 1970** : Veblen T., *Théorie de la classe de loisir*, 1970 (éd. originale : 1899).

Le mystère des disques décorés enfin percé à jour ?

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

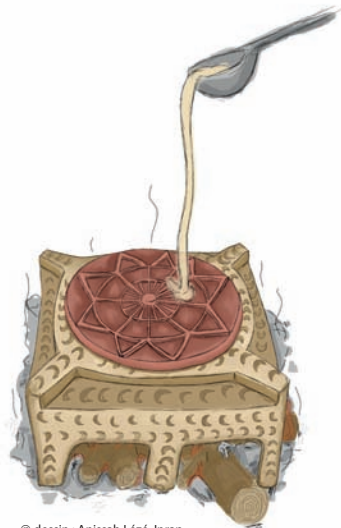
Objets mystérieux quant à leur usage, ces disques décorés ont fait l'objet d'une enquête approfondie, dont la conclusion en 2020 (Delor-Ahü, Mouton-Venault 2020) nous avait laissé sur notre faim !

Envisagés comme des moules à pâtisserie, une première série d'analyses n'avait pas permis de confirmer cette utilisation.

À l'issue de cette enquête, une seule certitude : il s'agit d'un objet dont l'usage bien particulier est ciblé dans un espace géographique restreint et sur un temps court (la première moitié du III^e s.), issu du savoir-faire des tuiliers.

Si la piste d'un usage alimentaire semblait plausible, leur usage spécifique restait toujours incertain.

Ce poster permettra de résumer cette enquête didactique et d'en présenter toutes les étapes de manière critique (base de données, ergonomie, expérimentation, processus de fabrication...) envisagées comme autant de méthodes pour approcher la fonction de cet objet avant d'en arriver aux résultats des analyses métabolomiques, ultime outil envisagé pour accéder à leur usage.



© dessin : Anissah Lézé, Inrap

Quand les potiers imitent le travail des métallurgistes : l'exemple d'Autun

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

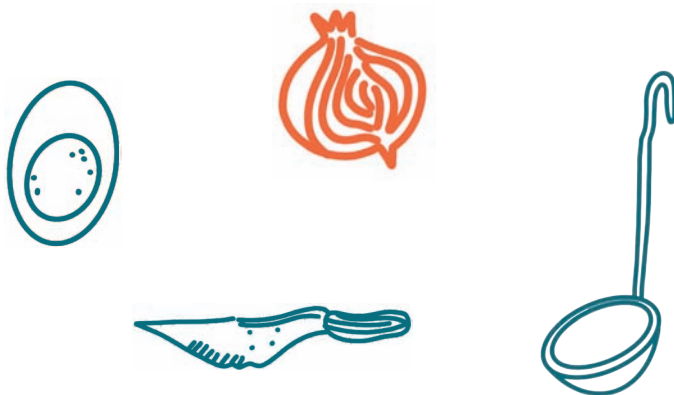
La mitoyenneté des ateliers de potiers et de métallurgistes a eu des conséquences sur le travail de la terre : à Autun, cité connue pour son artisanat des métaux, illustre le phénomène de copies : ce phénomène de transfert de choix formel, attesté pour la vaisselle fine trouve ici sa déclinaison pour la vaisselle culinaire : nous explorerons les différents exemples attestés et les contraintes que cela imposent aux potiers : Imitations des bassins, des bouilloires, choix des décors et du revêtements.



Une marmite qui n'en est pas une ...

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Les marmites tripodes sont particulièrement bien attestées en territoire éduen : le petit module individuel est récurrent dans les maisons de l'agglomération d'Entrais-sur-Nohain (58), associées autant aux espaces de vie qu'aux espaces de travail de la forge, au point de se demander si elles ne constituent pas la gamelle de l'ouvrier par excellence. Les résultats des analyses réalisées sur cette forme permettent de confronter les différents modules et leurs usages.



Un récipient inédit à Sevrey (71) : une escargotière ?

Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Un *unicum* découvert dans un dépotoir d'atelier à Sevrey « rue du Roch - extension cimetière » nous questionne quant à sa fonction. Sa forme est basée sur un modèle classique de pot multifonctionnel du bas Moyen Âge. Son originalité repose sur la présence de deux tenons disposés sur la partie haute de la panse ainsi que de multiples perforations circulaires réalisées avant cuisson. Ce récipient unique dans le répertoire bourguignon médiéval pourrait être destiné à être suspendu et à faire dégorgier les gastéropodes en amont de leurs transformations.

Le vaisselier céramique en usage à Arras (Pas-de-Calais) au XIV^e siècle

Irvin Speurt (Service Archéologie Grand Calais) et Mathieu Béghin (Service Archéologique Municipal d'Arras, UMR 8529 IRHiS)

Plus de quarante années d'interventions archéologiques ont permis de mettre au jour de nombreuses découvertes sur le territoire communal d'Arras, révélant un abondant corpus céramique. Parmi celui-ci se trouve un important vaisselier datant du XIV^e siècle ; lequel est issu de sites de production (2 sites pour 4 fours), de consommation et de rejets en contexte urbain et périurbain. Par ailleurs, il existe également pour ce siècle un certain nombre de sources textuelles arrageoises (comptes de repas, législation des métiers, actes notariés, littérature) qui renseignent le vaisselier utilisé, tant pour les préparations culinaires que pour le service ou la consommation. Mises en commun, ces données inédites éclairent la connaissance du corpus céramique du territoire.

Par une approche mêlant les données archéologiques et archivistiques locales, aux traités culinaires et aux illustrations du XIV^e siècle, la présente communication se propose d'identifier et de dresser une typologie de la batterie de cuisine céramique en usage à Arras, depuis la cuisine jusqu'à la table afin de mieux percevoir et comprendre la relation entre formes et usages de ces récipients. Ainsi, cette approche multidisciplinaire permettra d'explorer les usages et les pratiques culinaires de l'époque, en fournissant un aperçu des ustensiles et des récipients qui ont joué un rôle central dans la vie quotidienne et les rituels alimentaires à Arras au XIV^e siècle .



« La situation est toujours aussi mauvaise, parce que l'on ne donne pas de pain ; quoique l'on trouve assez de grains on manque de moulins pour les moudre ».

C'est en ces mots que le capitaine Belmas décrit la pénurie alimentaire dans laquelle se trouvent les places de Mayence et Fort Vauban sur le Rhin en 1793 (Belmas 1829).

Cette disette préoccupe également, vingt ans plus tard, l'empereur Napoléon I^{er} quand il prend en main les problèmes d'approvisionnement alimentaire des troupes de la Grande Armée lors de la campagne de Prusse et de Pologne. Il intervient d'ailleurs en personne (au travers de correspondances ; Bonaparte rééd. 1876) pour pallier le manque de moulins.

En effet ces moulins doivent intégrer les rangs militaires rapidement et c'est logiquement vers l'industrie que se tournent les membres du gouvernement pour commander des moulins simples et efficaces.

Le Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale compile d'ailleurs dans son volume de 1813, un mémoire présenté par Monsieur Regnier, Conservateur du Musée central de l'Artillerie intitulé Mémoire sur les moulins à blé portatifs corrigés pour le service des armées. Ce mémoire écrit il y a maintenant un peu plus de deux siècles propose de fournir « un moulin qui peut être porté par un seul homme et dégager la marche des troupes de toute espèce d'embaras et d'équipage » (Régnier 1813, 1814 ; voir figure)

L'analyse des textes modernes nous indique, sous la plume des ingénieurs des XVIII^e et XIX^e siècles, qu'un moulin militaire doit être léger, manipulable par un seul homme et doit donner de la belle farine. Il doit répondre à des critères de conception simple, être solide pour satisfaire aux exigences des troupes en conflit (Béguin 2003).

Dès l'entrée en campagne militaire, chaque soldat doit pouvoir obtenir une mouture très rapidement. La rentabilité et le rationnement sont avant tout recherchés de manière à contenter les troupes mais ce sont aussi des soucis économiques qui conditionnent ces choix.

Le pain est donc l'aliment essentiel des armées. C'est l'élément symbolique, le moteur qui permet aux troupes d'avancer.

Les chroniques des conflits napoléoniens sont riches en témoignages quotidiens et se font l'écho de situations parfois critiques. Ainsi, Alain Pigeard (Pigeard 2013) nous rapporte par exemple que la bataille d'Eylau a pris le nom de bataille de « *Nie ma Chleba* », ce qui signifie en langue slave « pas de pain ».

C'est ce contexte d'approvisionnement *technico-alimentaire* que nous vous proposons d'analyser en trois temps.

Dans un premier temps, au travers d'exemples modernes, nous verrons quelles sont les chaînes d'approvisionnement

des armées ; puis dans un deuxième temps les différents types de moulins proposés aux soldats pour transformer les céréales. Nous analyserons enfin les emplacements d'exploitation de ces ustensiles.

Bibliographie indicative :

BELMAS Jacques, *Mémorial de l'Officier du Génie, Comité Technique du Génie*, Paris, Ministère de la guerre, 1829.

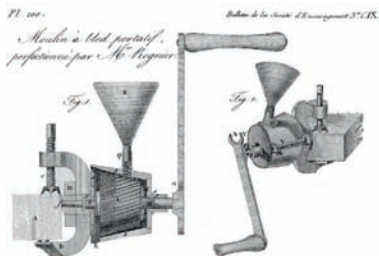
BÉGUIN Francine, « Les «objets d'art» du génie : moulins de siège, d'hôpital ou de campagne », dans BARBOFF Mouette et SIGAUT François (dir.), *Meules à grains*, Éd. MSH, 2003, p. 387-399.

BONAPARTE Napoléon, *Correspondance militaire de Napoléon 1^{er}*, Paris, Ministère de la guerre, 1876.

PIGEARD Alain, « La nourriture du soldat », *Napoléon 1^{er}, le magazine du Consulat et de l'Empire*, n°68, mai-juin-juillet 2013, p. 10-17.

REGNIER Edme, « Mémoire sur les moulins à blé portatifs corrigés pour le service des armées », dans *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale*, Paris, Ed. Huzard, 1813, n°103-114, p. 156-160.

REGNIER Edme, « Moulin portatif et nouveau blutoir », dans *Archives des découvertes et des inventions nouvelles*, Paris, Ed. Treuttel, Würtz, 1814, p. 89-399.



Moulin à blé portatif, perfectionné par M. Régnier
© Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale. 1813. 12^e année. N° 103-114. Planche 100.
Conservatoire numérique des Arts et Métiers
<http://cnum.cnam.fr>

Poster thème 3

Préparations culinaires et pratiques sociales/contacts interculturels

Cuisines quotidiennes et « extra-ordinaires » à la fin du Bronze final : la vaisselle et les structures de cuissons à travers l'habitat de Villemaur-sur-Vanne « Les Gossements » (Aube)

Sylvie Deffressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement) et Rebecca Peake (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

À travers un point sur la vaisselle de préparation/stockage, sur les fosses dépotoirs en lien avec des reliefs de repas et sur les structures de chauffe de l'habitat de Villemaur-sur-Vanne de l'âge du Bronze final IIIb (Ha. B2-B3), l'objectif de ce travail est de comparer ce qui relèverait des restes d'une cuisine ordinaire, d'une autre plus « extra-ordinaire » et festive.

En effet, un habitat comme Villemaur-sur-Vanne dans l'Aube dispose à la fois de plusieurs bâtiments dont certains possèdent une structure de chauffe attenante, entourés de fosses dépotoirs sans doute en lien avec le quotidien, et de deux très grandes excavations à l'écart de cette zone domestique (Deffressigne, Tikonoff 1993 p. 15 à 38 ; Tikonoff 1999). Celles-ci se distinguent en effet, par des amas de mobilier céramique considérable (NMI remarquables de céramique de 905), métallique, faunique (NR 3580 dont 1323 déterminés) dont de l'outillage en bois de cerf, ainsi que par des restes importants de fours/foyers (charbons, cendres, terre cuite, y compris des fragments de plaques-foyer et des pierres chauffées) dont certains semblent encore en position d'utilisation. Ces deux grandes structures composent ainsi des dépotoirs dont la collecte s'avère massive puisque près de 73 % du mobilier céramique s'y trouvent ainsi concentré. Leur originalité réside dans les assemblages de mobiliers contenus qui semblent, entre autres, se faire l'écho de pratiques alimentaires collectives (Deffressigne *et al.* 2007 ; Deffressigne 2022).

Leur étude a en effet, pu démontrer qu'elles sont des réceptacles privilégiés où règnent la prépondérance d'une céramique fine et de qualité (Tikonoff 1999 ; Deffressigne *et al.* 2007 fig.6). Cette distinction s'accroît si l'on accorde un intérêt tout particulier aux quelques objets insolites comme les trois roues miniatures identiques à quatre rayons en céramique ou bien encore aux dépôts de faune incluant des espèces sauvages peu courantes comme le cerf (hors bois de chute), le loup, l'ours, le blaireau ou la fouine (Hermetey 1994 ; Deffressigne *et al.* 2007 fig. 9, 5). De plus, l'analyse archéozoologique a mis en avant l'abattage d'un grand nombre d'animaux domestiques, parmi lesquels certains ont été abattus avant d'atteindre leur maturité pondérale : vingt-quatre porcs (entre 7 et 23 mois), treize caprinés (entre 2 et 24 mois), sept bœufs (de quelques semaines à 4 ans ; Hermetey 1994 ; Deffressigne *et al.* 2007 p. 623 tab. 4, étude C. Hermetey).

Une partie de ces éléments donne donc à penser que cet ensemble évoque des pratiques collectives de repas dans le cadre d'un enfouissement apparemment rapide, mais également des pratiques de cuisson *in situ*.

La configuration toute particulière de ce site justifie d'aborder les deux questions de la cuisine, celle du quotidien et de celle, plus extra-ordinaire sans doute des festin(s?), au sein d'un même lieu en disposant pour cela d'une documentation abondante et variée. Elle est l'occasion aussi de faire un rapide exposé sur les pratiques collectives de commensalité à ces périodes où les restes archéologiques sont propices à de telles interprétations.

Bibliographie :

Deffressigne 2022 : DEFFRESSIGNE (S.). — *Vaisselle céramique et pratiques de commensalité dans l'aire celtique occidentale entre les XII^e et I^{er} siècles av. notre ère* : Thèse de doctorat sous la direction de Ph. Barral. ED SEPT, Université de Bourgogne - Franche-Comté, UMR 6249 Chrono-environnement. 2022. 2 vol., 1066 p.

Deffressigne, Tikonoff 1993 : DEFFRESSIGNE (S.), TIKONOFF (N.). - *Villemaur-sur-Vanne « Les Gossements », habitat de l'âge du Bronze final et « Le Pley » habitat de La Tène*, Rapport de sauvetage programmé, 1993, 197 p.

Deffressigne *et al.* 2007 : DEFFRESSIGNE (S.), TIKONOFF (N.), AUXIETTE (G.), TESNIER-HERMETEY (C.). — Rejets particuliers de la fin de l'âge du Bronze à travers quelques exemples de l'Est de la France. In : BARRAL (P.), DAUBIGNEY (A.), DUNNING (C.), KAENEL (G.), ROULIÈRE-LAMBERT (M.-J.) dir. — *L'âge du Fer dans l'arc jurassien et ses marges. Dépôts, lieux sacrés et territorialité à l'âge du Fer* : Actes du XXIX^e colloque AFEAF de Bienne (Canton de Berne, Suisse), 5-8 mai 2005. Annales Littéraires de l'université de Franche-Comté. Besançon : Presses Universitaires de Franche-Comté, 2007. p. 607-613. (Série Environnement, sociétés et archéologie ; 11)

Hermetey 1994 : HERMETEY (C.). — *La faune de la structure 126 de Villemaur-sur-Vanne « Les Gossements » (Aube, âge du Bronze final IIIb)* : Mémoire de maîtrise, Paris : Université de Paris I (Panthéon-Sorbonne), Laboratoire d'Anatomie Comparée du Muséum national d'Histoire Naturelle. 1994. 60 p.

Tikonoff 1999 : TIKONOFF (N.). - *La céramique de l'âge du Bronze final IIIb à Villemaur-sur-Vanne « Les Gossements »* : mémoire de maîtrise sous la direction de Cl. Mordant, Université de Dijon. 1999. 141 p., 57 pl.

Posters d'actualité de la recherche sur les petits mobiliers

Des moules de bronziers antiques découverts à Clermont-Ferrand

Aurélié Ducreux (Archeodunum, UMR 5138 Arar)

Les fouilles récentes (2019, 2021) de deux sites de l'agglomération clermontoise viennent compléter nos données sur l'artisanat métallurgique dans le chef-lieu de cité antique d'*Augustonemetum* - Clermont-Ferrand. Localisées respectivement au nord-est, dans un *suburbium*, et dans le centre de l'agglomération antique, les deux opérations réalisées par Archeodunum ont permis de mettre au jour des moules en terre cuite destinés à la coulée des alliages cuivreux.

La fouille du site des Carmes livre ainsi 40 fragments de moules correspondant exclusivement à des empreintes de fibules, en grappe et individuelles, ainsi que 153 fragments de creusets. La découverte d'un moule quasiment intact est exceptionnelle dans la mesure où ils sont habituellement brisés lors du décochage.

Elle a en outre permis la découverte d'une forge. La fouille du site de l'Hôtel Dieu, au coeur du centre urbain antique, a quant à elle uniquement livré des moules, permettant la coulée en grappe d'épingles ou d'aiguilles.



Le mobilier d'une cave antique à Orléans, lycée Saint-Euverte

Émilie Roux-Capron (Inrap)

Lors de la fouille du lycée Saint-Euverte, une cave, ST40, a livré plusieurs ensembles de mobilier témoignant de la fonction de cet espace souterrain pendant son utilisation mais aussi une quantité importante d'objets provenant de la destruction des étages supérieurs lors d'un incendie au début du III^e s. apr. J.-C.

La diversité des catégories d'objets, le caractère exceptionnel de certains éléments et certaines associations particulières permettent d'envisager un bâtiment certes à vocation domestique et familial, mais potentiellement aussi utilisé à des fins commerciales. La présence d'un stylet, d'instruments de pesée iraient en ce sens, de même que la présence d'un probable laraire ayant pour figure tutélaire le dieu Mercure, représenté sur deux supports différents. Il est difficile en l'état d'envisager une utilisation collective des bâtiments disparus et de la cave telle qu'elle a été suggérée par exemple à Brumath ou à Bliesbruck (Petit 2010 : 176 ; Flotté, Gervreau 2013 : 418), cependant, les indices de décoration (bleu égyptien), les instruments de mesure, les pièces de harnachement, la présence de meubles fermés à clé, permettent de mentionner, sinon d'attester cette hypothèse. En tout état de cause, le bâtiment associé à la cave ST40, n'a pas seulement abrité un habitat mais aussi des activités professionnelles probablement en lien avec le commerce.

Abstract :

During the excavation of the Saint-Euverte high school, a cellar, ST40, yielded several sets of furniture testifying to the function of this underground space during its use but also a significant quantity of objects coming from the destruction of the upper floors during a fire at the beginning of the 3rd century AD. All the objects discovered and their association suggest a building certainly for domestic and family purposes, but potentially also used for commercial purposes.

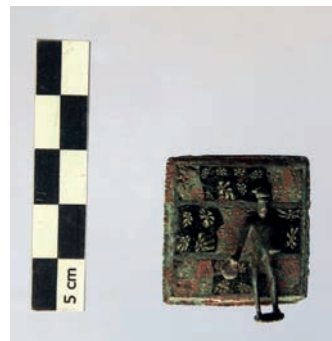
Bibliographie :

Flotté, Gervreau 2013

FLOTTÉ P., GERVREAU J.-B. (éd.), *Brumath, Bas-Rhin : 7-9 rue du Général Rampont. De Brocomagus à Brumath : aperçus d'un quartier antique de la capitale de cité des Triboques et d'un secteur de la ville aux époques médiévale et moderne, rapport de fouille archéologique préventive*, 1, Sélestat : PAIR.

Petit 2010

PETIT J.-P., « Auberge ou lieu de réunion d'une association professionnelle ou religieuse ? Le bâtiment 5 du quartier Est de l'agglomération secondaire de Bliesbruck (F) », in EBNÖTER CH., SCHATZMANN R., (DIR.) (éd.), *Oleum non perdidit, Festschrift für Stefanie Martin-Kilcher zu ihrem 65. Geburtstag*, Bâle : Archäologie Schweiz, coll. « Antiqua », pp. 161-194.



Un assemblage atypique découvert à Bourges, place Séraucourt

Émilie Roux-Capron (Inrap) et Mélanie Fondrillon (Service d'archéologie préventive Communauté d'agglomération Bourges Plus)

Lors de la fouille de la place Séraucourt, à Bourges, en 2017, un puits a été fouillé au sein d'une grande *domus*. Son comblement, daté des années 260-275 apr. J.-C., a livré un assemblage mobilier atypique. On note, en premier lieu, la présence récurrente de fragments de semelles cloutées dans ce contexte alors qu'elles sont absentes des autres structures du site. En second lieu, un coffret médicinal complet, deux pieds d'*authepsa* (sorte de samovar) et un fragment de jambe de statue en alliage cuivreux ont été découverts. L'origine de ces objets pose question. En effet, les semelles cloutées sont présentes en proportion assez importante dans les tombes bituriges romaines. Le coffret médicinal a pour parallèles des exemplaires provenant essentiellement de contextes funéraires quand ceux-ci sont connus. Quant aux supports d'*authepsa*, la rareté de ce type d'objet dans le monde romain pose ici question. Enfin, la représentation figurée d'une jambe interroge aussi, en raison de l'absence de parallèle pour cet objet.

Associés à ces objets métalliques, ainsi que de nombreux éléments architecturaux et domestiques (gravats, céramique, faune), la fouille du puits a révélé plusieurs squelettes humains partiels, provenant d'au moins huit individus. Le caractère lacunaire des squelettes invite à exclure une utilisation funéraire du puits et incite davantage à envisager une pratique soit strictement détritique, soit au contraire symbolique et rituelle et liée à la condamnation du puits.

L'ensemble de ces observations réunies permet de supposer que le mobilier découvert dans le puits pourrait provenir pour partie de contextes funéraires déplacés.



Récipients en alliage plomb/étain trouvés dans les cités de l'Est de la Lyonnaise

Michel Kasprzyk (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Un article récent de S. Lelarge, A. Pézier, J. Flahaut et J. Minne a attiré l'attention sur la large diffusion de la vaisselle en alliage de plomb et d'étain en Gaule du nord au cours de l'Antiquité tardive. La plupart de ces récipients semblent produits dans les îles britanniques au cours du IV^e siècle.

Les découvertes sont très nombreuses dans l'ouest de la Gaule Belgique et dans les cités proches du littoral de la Manche et de la mer du Nord, de plus en plus clairsemées en s'éloignant des côtes. Ce poster présente quelques découvertes mal connues ou inédites de Bourgogne-Franche-Comté et du sud de la Champagne qui viennent compléter l'inventaire publié et confirmer la large diffusion de ces produits en Gaule intérieure.

Les objets métalliques des tombes des nécropoles de Saint-Lambert et du Pauvadou de Fréjus

Alyssa Turgis (doctorante, Université Lyon 2, UMR 5138 ArAr), avec la collaboration de Chérine Gébara

Des fouilles d'urgence ont été menées entre 1982 et 1987 à Fréjus, dirigées par I. Béraud et C. Gébara du Service archéologique municipal de la ville de Fréjus. Les conditions matérielles, financières et humaines n'ont pas permis, à l'époque, la publication de ce corpus conséquent. Ce n'est que récemment que les données ont été réexaminées, notamment par A. Lattard dans le cadre de sa thèse sur les pratiques funéraires dans la cité de Fréjus (Lattard 2018). Actuellement, une publication est en cours de préparation, dirigée par C. Gébara et A. Lattard, reprenant toutes les données disponibles (anthropologie, mobiliers et stratigraphie).

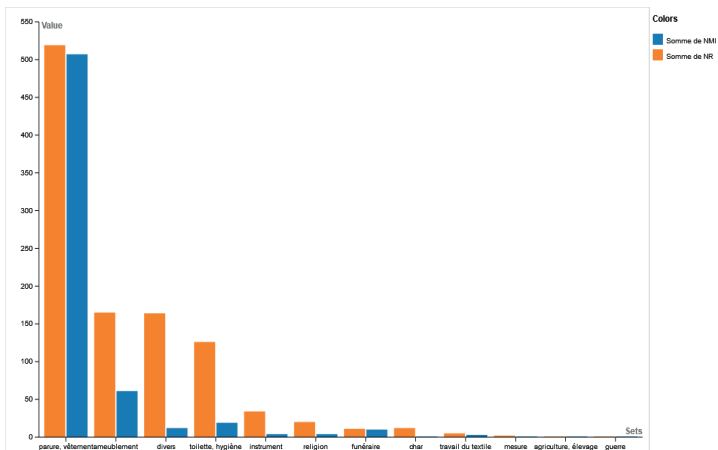
La nécropole de Saint-Lambert se situe à l'est de la ville, et est la plus ancienne : elle date d'entre la fin du I^{er} s. av. J.-C. et le II^e s. apr. J.-C. Elle se répartissait en longueur de part et d'autre de deux voies, l'une reliant Fréjus à la côte, l'autre allant vers l'Italie. Elle se compose de 283 tombes, dont 236 crémations et 47 inhumations. Un espace dédié aux enfants a pu être mis en évidence, publié en 1993 (Gébara, Béraud 1993). La nécropole du Pauvadou se situait, elle, au nord de la ville sur une voie dédiée à l'espace funéraire. Elle comportait 173 sépultures, dont 91 crémations et 82 inhumations et daterait du milieu du I^{er} s. apr. J.-C. au IV^e s. apr. J.-C.

Sur un total de 456 tombes, 216 d'entre elles ont livrées du mobilier métallique. Principalement composé de clous de construction et clou de chaussure en fer, le corpus s'élève à 2621 NMI (pour 6676 nombres de restes). Ce poster est l'occasion de présenter les premiers résultats de l'étude, qui est en cours (Cf. figure).

Références citées :

Gébara, Béraud 1993 : Gébara C., Béraud I., « Rites funéraires et sépultures d'enfants dans les nécropoles de Fréjus, Var (Italie) ». In: *Römerzeitliche Gräber als Quellen zu Religion, Bevölkerungsstruktur und Sozialgeschichte, Internationale Fachkonferenz vom 18.-20. Februar 1991 im Institut für Vor- und Frühgeschichte der Johannes Gutenberg-Universität Mainz* (herausgegeben von M. Struck). Archäologische Schriften, Band 3, 1993, pp. 329-336.

Lattard 2018 : A. Lattard, *Défunts, pratiques et espaces funéraires au cours du Haut-Empire au sein de la civitas de Forum Iulii*, doctorat de 3^e cycle, Aix-Marseille Université, 2018.



Répartition des objets par catégories fonctionnelles © DAO : A. Turgis

Coordonnées des intervenants

- Ahü-Delor Anne**, anne.delor-ahu@inrap.fr, poster
Androuin Loïc, loic.androuin0@orange.fr
Augier Laurence, Laurence.AUGIER@agglo-bourgesplus.fr, poster
Bailly Elisa, elisa.bailly@inrap.fr, communication
Batigne Cécile, cecile.batigne@mom.fr, communication
Beghin Mathieu, m-beghin@ville-arras.fr, poster
Berthon Amélie, amelie.berthon@eveha.fr, comité scientifique, collège Corpus
Blondel François, francois.blondel@unige.ch, communication
Borgers Barbara, Barbara.Borgers@univie.ac.at, poster
Bouchet Marion, marion.bouchet@eveha.fr, poster
Bugnon Anne-Lise, anne-lise.bugnon@inrap.fr, poster, communication, comité scientifique
Carbone Antony, carbone.antony@gmail.com, communication
Casagrande Fabrice, fabrice.casagrande@inrap.fr, communication
Cavassa Laetitia, laetitia.CAVASSA@univ-amu.fr, communication
Chailot Elisabeth, elisabeth.chailot@eveha.fr, poster
Champeaux Delphine, delphine.champeaux@eveha.fr, poster
Chantran Aurélie, aurelie.chantran@gmail.com, communication
Charbonnier Océane, o.charbonnier0@laposte.net, communication
Choisy-Guillou Charlotte, cguillou.charlotte@gmail.com, communication
Clément Benjamin, benjamin.clement@univ-fcomte.fr, communication
Coulaud Alexandre, alexandre.coulaud@inrap.fr, communication
de Sousa Elisa, e.sousa@campus.ul.pt, poster
Defressigne Sylvie, sylvie.defressigne@inrap.fr, communication
Demierre Matthieu, matthieu.demierre@unil.ch, communication, comité scientifique
Djaoui David, david.djaouimdaa@gmail.com, conférence inaugurale
Dubreucq Emilie, emiliedubreucq@yahoo.fr, comité scientifique
Ducreux Aurélie, a.ducreux@archeodunum.fr, poster
Durey Véronique, poteriesdesgrandsbois@orange.fr, atelier
Esposito Arianna, arianna.esposito@u-bourgogne.fr, comité scientifique
Faugerolle Coline, coline.fa@hotmail.fr, fromage
Ferrand Guilhem, guilhem.ferrand0154@orange.fr, communication
Ferrié Jean-Georges, jean-georges.ferrie@inrap.fr, communication
Flottes Laurie, l.flottes@archeodunum.fr, poster
Fort Bérangère, berangere.fort@inrap.fr, poster, communication, comité scientifique, collège Corpus
Frère Dominique, dominique.frere@univ-ubs.fr, communication
Fundoni Giovanna, gifundoni@uniss.it, communication
Gaëtan Loïc, loic.gaetan@inrap.fr, poster, visite Mâlain
Garcia Jean-Pierre, Jean-Pierre.Garcia@u-bourgogne.fr, communication
Garnier Nicolas, labo.nicolasgarnier@free.fr, communication
Gaston Christophe, christophe.gaston@inrap.fr, communication
Gilles Amaury, a.gilles@archeodunum.fr, communication
Girard Benjamin, bengirard@yahoo.fr, communication, comité scientifique
Gomes Francisco B., franciscojbgomes@gmail.com, poster
Guittou Véronique, veronique.guittou@inrap.fr, communication
Hart Pauline, hartpauline@yahoo.fr, communication
Higelin Mathias, mathias.higelin.stras@gmail.com, collège Corpus
Jodry Florent, florent.jodry@inrap.fr, poster
Kaniová Petra, kaniova.petra@npu.cz, communication
Kasprzyk Michel, michel.kasprzyk@inrap.fr, poster
Kaurin Jenny, jenny.kaurin@culture.gouv.fr, comité scientifique
Kolář František, kolar.frantisek@npu.cz, communication
Koudelová Jana, koudelova.jana@npu.cz, communication
Kucab Anne, a.kucab@orange.fr, communication
Labauze Jean Françoise, francoise.labauze@inrap.fr, poster
Laborier Emmanuel, emmanuel.laborier@inrap.fr, visite Dijon
Lecarpentier-Bertrand Bénédicte, benedicte.lecarpentier-bertrand.aff@unilim.fr, communication
Lecomte-Schmitt Blandine, blandine.lecomte-schmitt@inrap.fr, communication
Leconte Luc, luc.leconte@inrap.fr, communication
- Levisse Océane**, Oceane_Levisse@etu.u-bourgogne.fr, poster, communication
Mahé-Hourlier Nadine, nadine.mahe-hourlier@inrap.fr, poster
Mancina Pauline, pauline.mancina@orange.fr, communication
Marty Pierre, pierre.marty@inrap.fr, poster
Martz Anne-Sophie, annesophiemartz@gmail.com, communication
Mastronuzzi Giovanni, giovanni.mastronuzzi@unisalento.it, communication
Mathelart Pierre, pierre.mathelart@inrap.fr, poster
Maza Guillaume, guillaume.maza@eveha.fr, poster
McGarva Isabel, isabel.mcgarva@gmail.com, archéo-vanière
Melissano Valeria, valeria.melissano@unisalento.it, communication
Merleau Marie-Luce, marie-luce.merleau@inrap.fr, poster
Michel Karine, karine.michel@inrap.fr, poster
Michler Matthieu, matthieu.michler@inrap.fr, poster
Mille Pierre, p.mille.bois@wanadoo.fr, communication
Monnier Alexandre, alexandre.monnier@inrap.fr, poster
Montebault Véronique, veronique.montebault@neuf.fr, communication
Mouton-Venault Sylvie, sylvie.mouton-venault@inrap.fr, communication, comité scientifique
Munier Claudine, claudine.munier@besancon.fr, communication
Nendaz Valentin, valentin.nendaz@unil.ch, poster
Olano Jorge, olanojorge@gmail.com, communication
Pacifico Silvia, silvia.pacifico@cultura.gov.it, communication
Peake Rebecca, rebecca.peak@inrap.fr, poster
Petit Pauline, pauline.petit@inrap.fr, collège Corpus
Philippe Marie, marie.philippe@eveha.fr, poster
Pinto Petra, petra-pinto@campus.ul.pt, poster
Poilane David, poilanedavid@orange.fr, poster
Poirot Agata, a.poirot@archeodunum.fr, poster
Ravoire Fabienne, fabienne.ravoire@inrap.fr, communication
Rosová Romana, rosovabaromana@npu.cz, communication
Roure Réjane, rejane.roure@univ-montp3.fr, communication
Roux-Capron Emilie, emilie.roux-capron@inrap.fr, poster
Saedlou Nima, xylotree@gmail.com, communication
Saint-Jean-Vitus Benjamin, benjamin.saint-jean-vitus@inrap.fr, communication
Séguier Jean-Marc, jean-marc.seguier@inrap.fr, poster
Serra Laurence, serra.laurence@free.fr, communication
Serrand Nathalie, nathalie.serrand@inrap.fr, communication
Soulat Jean, jean.soulat@landarc.fr, communication
Speurt Irvin, IrvinS@hotmail.fr, poster
Stabrava Pavel, stabrava@centrum.cz, communication
Sueur Quentin, questinsueur@yahoo.com, communication
Tavernier Gauthier, g.tavernier@archeodunum.fr, gauthier.tavernier@gmail.com, poster
Tomadini Naemie, noemie.tomadini@gmail.com, communication
Tramon Arthur, a.tramon@archeodunum.fr, poster
Turgis Alyssa, alyssa.giraud@gmail.com, poster
Van den Bel Martijn, martijn.van-den-bel@inrap.fr, communication
Van Es Marieke, marieke.van-es@inrap.fr, poster
Venault Stéphanie, stephane.venault@inrap, visite Mâlain
Verbrugghe Geert, geert.verbrugghe@inrap.fr, communication
Würmsér Hélène, helene.wurms@inrap.fr, communication
Zumbrunn Olivier, olivier.zumbrunn@inrap.fr, poster

Notes

Notes

Notes

Menu du buffet Dégustation *À la Romaine* proposé le mardi 4 juin par Mireille Chérubini de Taberna Romana

GUSTATIO

Dégustation apéritive de mets romains

Dactilis Dattes au muscat et au poivre

Caseus Fromage de Columelle aux 20 ingrédients

Epityrum Pulpe d'olives vertes à l'origan, miel...

Nauticis Panis Biscuits salés

Alexandrina Raisins, céleri, coriandre roulée dans des sardines marinées

Patina Concombres, livèche et *garum*

Apium Céleri rave au caramel de vinaigre au miel

Lenticulae Lentilles aux dattes et échalotes, coriandre fraîche...

Perna Jambon aux figues et laurier

Les boissons

Bibula Boisson tonique menthe, gingembre, miel...

Mirtites Vin rouge aromatisé aux baies de myrtes

Absintites Vin blanc aromatisé aux feuilles d'absinthe



© dessin : Anissah Lézé, Inrap

Comité d'organisation du colloque

Anne-Lise Bugnon, 06 70 64 87 35
Arianna Esposito
Bérangère Fort, 06 08 74 23 00
Sylvie Mouton-Venault, 07 88 22 87 24

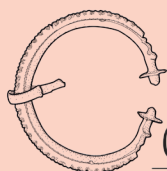


Comité scientifique du colloque

Amélie Berthon (Evéha, UMR 6273 Craham, membre collègue Corpus)
Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)
Matthieu Demierre (Université de Lausanne)
Émilie Dubreucq (Evéha, UMR 5608 Traces)
Arianna Esposito (MCF Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS)
Bérangère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS, membre collègue Corpus)
Benjamin Girard (chercheur associé UMR 7299 CCJ)
Jenny Kaurin (Drac BFC, UMR 6298 ARTEHIS)
Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Soutiens et partenaires de l'association Corpus pour le colloque

Ministère de la Culture-Drac BFC
Inrap
Université de Bourgogne
UMR 6298 ARTEHIS
Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
Musées et Patrimoine de Dijon
Maison des Sciences de l'Homme de Dijon
Conseil Départemental de Côte d'Or
Communauté de Communes Ouche et Montagne



ORPUS

Etude du mobilier métallique et de l'instrumentum