

Dans l'intimité de la cuisine : les vases en céramique brune

Responsable d'opérations

Céline Huguet et Aline Lacombe

Après des siècles de perfectionnement, la maîtrise technique acquise par les potiers antiques a rendu possible une spécialisation des productions céramiques en fonction des différents usages liés à la vie quotidienne. Alors que les céramiques en pâte calcaire sont destinées au service de table et au stockage, les céramiques communes à pâte brune, fabriquées à partir d'une argile réfractaire, sont réservées à la cuisson des aliments. Offrant aux consommateurs aixois une gamme variée de récipients, ainsi qu'un bon rapport qualité/prix, ces vases ont été largement utilisés entre le milieu du I^{er} et le III^e s. ap. J.-C.



333 Ollae et marmite en céramique commune brune de Provence occidentale destinées à la cuisson et au stockage des aliments.

Une possible huilerie

La fabrication de ce type de céramique commune s'inscrit dans la lignée d'une tradition potière indigène ancienne. La matière première (argile riche en fines particules blanches) et les formes sont restées sensiblement les mêmes pendant plusieurs siècles. Durant la Protohistoire, la vaisselle, modelée à l'aide de boudins d'argile, était cuite dans de petits fours, au sein de la sphère privée selon une logique d'auto-production. Destinée en priorité à la cuisson bouillie des aliments grâce à différents modèles d'urnes, cette céramique répondait aussi à une multitude de besoins liés à la vie quotidienne comme la boisson (coupes, cruches), la préparation des denrées (jattes), ou encore la friture (plats)... Aux II^e et I^{er} s. av. J.-C., la région marseillaise voit l'émergence d'ateliers où sont fabriqués en masse des vases modelés de belle facture, aux formes normalisées. Si une grande partie des récipients est ancrée dans des traditions indigènes (urnes), l'assimilation de la culture romaine est déjà visible dans certaines grandes formes de plats ou d'assiettes inspirées de modèles italiens. À partir de l'époque augustéenne se développe une production de pots carénés typiques de la région Aix-en-Provence/Martigues, que l'on considère comme les premières céramiques gallo-romaines de Provence. L'utilisation d'une double technique de façonnage, le modelage pour certaines pièces et le montage au tour pour d'autres, témoigne bien de l'assimilation grandissante du savoir-faire méditerranéen dans l'artisanat indigène. À Aix, dès le milieu du I^{er} s. ap. J.-C., cette production est remplacée par les céramiques communes à pâte brune, fabriquées par des potiers professionnels dans des ateliers organisés, permettant de produire des quantités industrielles de pièces. De leur maîtrise technique, résultent des vases d'une extrême qualité (finesse des parois) et la création d'un répertoire très varié, composé en majorité de pots et couvercles de différents modules, mais aussi de bols, coupes, jattes, faitouts et cocottes, cruches, gobelets, passeroies/faisselles, brûle-parfum...(333 à 335). L'extrême spécialisation de la production a donc permis de couvrir une large part des besoins culinaires de la population, tout en assurant le stockage des denrées quotidiennes et ponctuellement le service des aliments à table.

Des influences multiples

La vaisselle est un bon marqueur des phénomènes d'acculturation : elle reflète, en effet, les échanges et les emprunts culturels qui découlent des contacts entre les populations. Les céramiques communes à pâte brune ne dérogent pas à cette règle et offrent un large choix de vases où se lisent de nombreuses influences du monde romain. La vaisselle importée, synonyme d'un goût et d'un mode de vie « à la romaine », va rapidement être assimilée par la population aixoise et dès lors copiée par les potiers locaux. Les premières formes reproduites sont des pots très courants en Italie, destinés vraisemblablement au stockage et à la conservation des denrées. Les vases utilisés pour la cuisson puisent leur inspiration dans une multitude de modèles : à la vallée du Rhône et du Languedoc oriental sont empruntées des formes de faitouts et de poêles (cuisson au four), et à l'Italie et à l'Afrique du nord celles de marmites carénées et de leurs couvercles (cuisson mijotée). Plus restreint, le service de table se trouve complété de vases réservés à la boisson, notamment au service du vin : à côté de cruches et de gourdes inspirées de modèles gaulois courants, on trouve différents types de gobelets, décorés ou non, copiés sur des vases originaires de Méditerranée orientale ou de la vallée du Rhône.

Le domaine funéraire

Bien que d'abord réservées aux usages de la vie domestique, les céramiques communes à pâte brune ont rapidement été utilisées en contexte funéraire, non seulement dans leur fonction primaire, mais aussi dans un usage détourné. On trouve en effet, dans les sépultures de Provence occidentale, des petits pots et des urnes ayant servi à contenir des aliments liquides ou solides. En parallèle, on observe un autre usage particulièrement répandu, celui d'utiliser les pots (ou ollae) comme vases cinéraires pour les restes osseux issus de la crémation : un tel usage pourrait être lié à la place qu'occupent ces céramiques dans le domaine de la cuisine et ainsi être porteur d'un sens symbolique synonyme du monde domestique.

Destinée en priorité à un marché local, répondant aux besoins de la ville et de son territoire, la céramique commune à pâte brune se retrouve en quantités importantes dans les villae Richeaume à Puyloubier, Régine au Puy-Sainte-Réparate et Tambarlette à Alleins, ainsi que dans la nécropole des Communaux de Saint-Cézaire à Vernègues. À une échelle plus large, elle est présente jusque sur des sites du littoral comme à Marseille, Toulon, Arles ou Fos-sur-Mer, et dans l'arrière-pays à Apt, Fox-Amphoux ou Cabasse. Leur diffusion ne s'étend pas au-delà de cette zone, sans doute en raison du coût de leur transport, et surtout parce que s'y étendent les aires d'influence d'autres produits du même type : les céramiques modelées dans le Var, les céramiques communes brunes orangées près de Béziers ou encore les céramiques grises rhodaniennes autour d'Arles.



333 Un répertoire varié développé par les potiers : ollae, coupes, cruche, jatte et gobelets.

333 Un brûle-parfum en céramique commune brune de Provence occidentale utilisé pour brûler de l'encens.

