

Céramique commune à engobe micacé

[Claude Raynaud]

Vers le milieu du IIe s. apparaît une nouvelle vaisselle commune possédant comme caractéristique principale un engobe micacé. Encore peu connu en Gaule méridionale (Raynaud 1990), ce groupe semble plus présent en région lyonnaise (Desbat 1979, 15 et fig. XI), sans que l'on sache pour l'heure s'il s'agit d'une production identique ayant connu une large diffusion, ou au contraire de plusieurs ateliers, hypothèse la plus vraisemblable en raison des variantes de pâte. Dans un cas comme dans l'autre, le ou les lieux de fabrication restent à localiser. En Languedoc oriental, cette céramique représente une faible part de la vaisselle commune, mais elle demeure bien attestée jusqu'au début du Ve s., avec une évolution typologique semblable à celle des autres céramiques communes (Raynaud 1990, 235).

La pâte est voisine de la céramique oxydante micacée (voir COM-O-M.) dont elle se distingue par sa texture dense, son fin dégraissant et sa dureté. La cuisson est toujours de type oxydant et paraît bien maîtrisée, car les couleurs varient peu entre l'orangé et le brun clair. Les bords sont souvent noircis. On distingue trois variantes principales selon l'aspect de la pâte. Dans le cas le plus courant et le plus typé, l'épiderme porte un engobe d'argile à fines particules de mica argenté, plus ou moins adhérent selon l'état de conservation du vase. La pâte contient aussi du mica mais en proportion nettement inférieure. Sur d'autres exemplaires, il semble que l'engobe micacé ne soit qu'un pseudo-engobe obtenu par le polissage de l'épiderme avant la cuisson (Picon 1973, 46). Dans ce cas, les paillettes de mica incluses dans la pâte sont plus abondantes que dans le cas précédent. Une troisième variante de pâte se caractérise par la moindre abondance du mica, concurrencé par de petits grains de

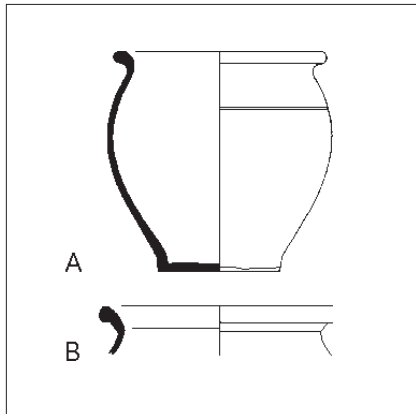
quartzite, l'engobe micacé étant mal conservé et souvent très difficile à identifier. Sur de nombreux exemplaires, on peut même se demander s'il a jamais existé. Ce sous-groupe se distingue aussi par la présence de deux formes seulement, urnes A3 et marmites B2, et par une fourchette chronologique restreinte au dernier quart du IIIe s. et à la première moitié du IVe s. Néanmoins, les tons chauds orangé-vif à brun-orangé, les bords noircis et les lèvres en amande rattachent cette variante à la même "ambiance" typo-technologique que les deux précédentes.

Par ses formes, cette poterie correspond tantôt à des fonctions culinaires, avec des urnes ovoïdes, des plats, des marmites des mortiers, tantôt à la vaisselle de table avec des assiettes et plus rarement des cruches. Typologiquement, le trait dominant réside dans la simplicité et la souplesse des formes, aux profils arrondis, jusque dans le galbe des lèvres, caractère que cette vaisselle conserve durant toute sa période de production. Comme pour les autres céramiques communes du Midi méditerranéen, la typologie se fonde sur le classement C.A.T.H.M.A. par famille de formes portant un code alphabétique: A pour les urnes; B pour les bols, coupes ou marmites; C pour les assiettes, plats ou écuelles; D pour les mortiers; E pour les couvercles; F pour les cruches, etc... (voir la notice SABL-OR). Ce code est suivi d'un numéro désignant la forme, et éventuellement d'un indice alphabétique pour les variantes.

Etudes régionales de référence pour la céramique commune à engobe micacé

Vallée du Rhône : Desbat 1979.

Languedoc oriental: Raynaud 1990.



COM-E-M A1

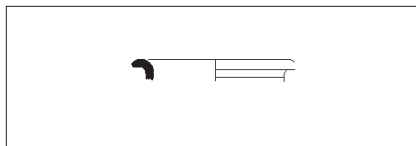
urne

Cf. Desbat 1979, pl.XI, n°9; Raynaud 1990, 148, n°1567.

Urne ovoïde à col court et bord divergent à lèvre en amande (var.A) ou lèvre en bourrelet (var.B).

Utilisation: conditionner.

Chrono.: 150/250.



COM-E-M A2

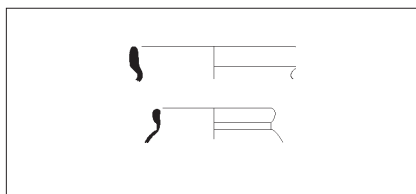
urne

Cf. Raynaud 1990, 176, n°542.

Urne à bord mince recourbé.

Utilisation: conditionner.

Chrono.: 200/300.



COM-E-M A3

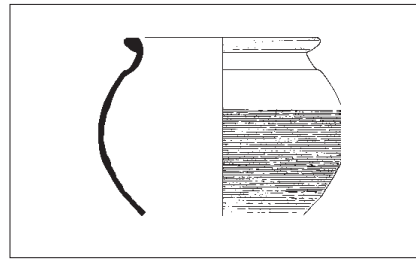
urne

Cf. Raynaud 1990, 202, n°656; 192, n°799.

Urne à col court; bord vertical à gorge interne, mince (var.A) ou en amande (var.B).

Utilisation: conditionner.

Chrono.: 330/400.



COM-E-M A4

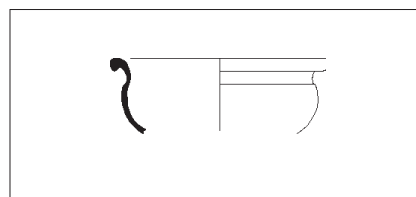
urne

Cf. Raynaud 1990, 176, n°540-541; Loupian, inédit.

Urne globulaire à col court souligné par un ressaut; bord en bourrelet triangulaire.

Utilisation: conditionner.

Chrono.: 130/220.



COM-E-M B1

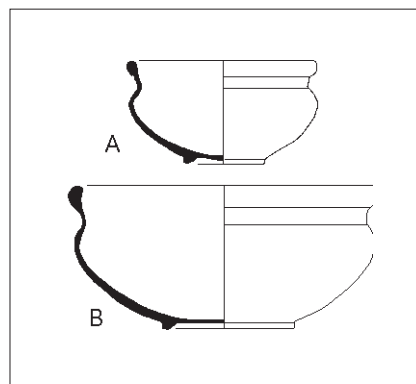
marmite

Cf. Raynaud 1990, 166, n°254; 172, n°934.

Marmite à panse arrondie; col évasé à bord en bourrelet arrondi.

Utilisation: cuire-au-four, cuire-mijoter.

Chrono.: 190/230.



COM-E-M B2

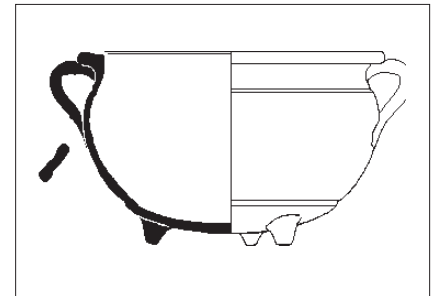
marmite

Cf. Raynaud 1990, 233, n°13-14.

Marmite à panse arrondie; pied annulaire bas; bord en amande; petit module (var.A) ou grand module (var.B).

Utilisation: cuire-au-four, servir.

Chrono.: 320/420.



COM-E-M B3

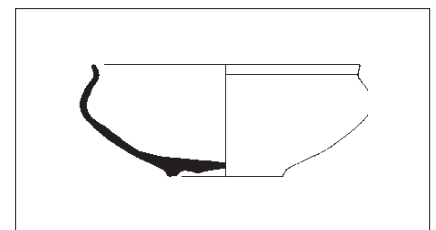
marmite

Cf. Desbat 1979, pl.XI, n°12; Raynaud 1990, 144, n°1416.

Marmite à panse hémisphérique; fond bombé tripode (var.A) ou sans pied (var.B).

Utilisation: cuire-au-four, cuire-mijoter.

Chrono.: 150/200.



COM-E-M B4

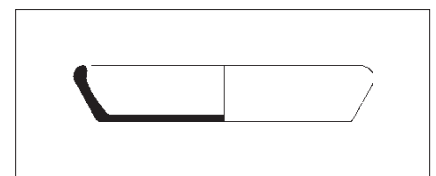
coupe

Cf. Raynaud 1990, 188, n°750.

Coupe carénée à bord mince divergent.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 320/360.



COM-E-M C1

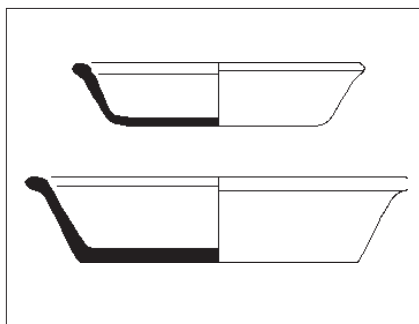
plat

Cf. Raynaud 1990, 188, n°754.

Plat ou assiette tronconique à bord rentrant et lèvre arrondie.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 320/360.



1:5

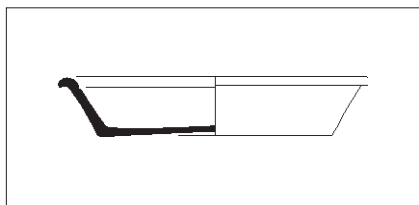
COM-E-M C2*plat*

Cf. Raynaud 1990, 203, n°665-696.

Plat ou assiette tronconique à bord divergent en amande, à mince gorge interne.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 350/450.



1:5

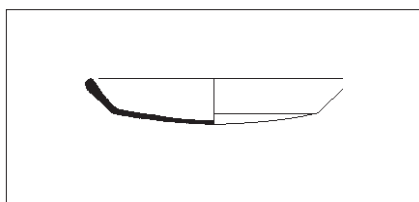
COM-E-M C3*plat*

Cf. Parodi 1987, 36, n°9.

Plat ou assiette tronconique; bord mince recourbé à gorge interne.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 300/350.



1:5

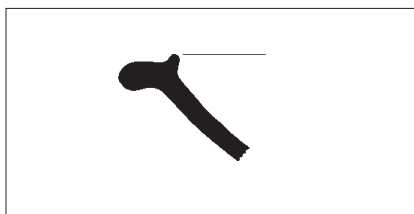
COM-E-M C4*plat*

Cf. Desbat 1979, pl.XI, n°11.

Plat tronconique à fond bombé et bord épais-si.

Utilisation: cuire-frirer, servir.

Chrono.: 150/200.



1:5

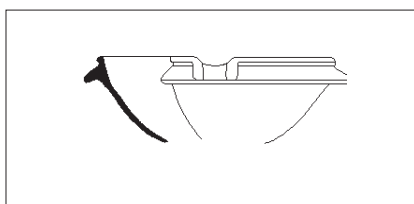
COM-E-M D1*mortier*

Cf. Raynaud 1990, 204, n°850.

Mortier à marli épais horizontal.

Utilisation: préparer-broyer, préparer-mélanger.

Chrono.: 320/420.



1:5

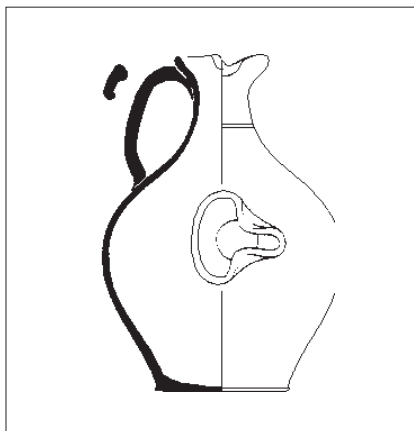
COM-E-M D2*mortier*

Desbat 1979, pl.XI, n°10.

Mortier à marli mince recourbé.

Utilisation: préparer-broyer, préparer-mélanger.

Chrono.: 150/200.



1:5

COM-E-M F1*cruche*

Cf. Desbat 1979, pl.XI, n°8.

Cruche globulaire à col étroit; bord mince à bec étiré-pincé.

Utilisation: verser.

Chrono.: 150/200.