

Céramique commune méditerranéenne tardo-romaine

[Claude Raynaud]

Souvent considérées comme des produits locaux faiblement diffusés, les céramiques communes n'en ont pas moins fait l'objet, dans certains cas, d'une large commercialisation à l'échelle du bassin méditerranéen. L'exemple des productions dites "africaines de cuisine" est le mieux connu et reste le plus caractéristique de ce phénomène, mais l'approfondissement des études céramologiques met l'accent sur l'existence d'autres productions que l'on dénommera "céramique commune méditerranéenne d'importation". Ce courant, désormais bien connu pour les derniers siècles de l'Antiquité, reste à étudier pour le début de la période impériale. En effet, l'apparition de communes africaines en diverses provinces occidentales, dès les dernières décennies du Ier s. de notre ère, laisse envisager l'existence d'autres commerces restant à identifier.

D'abord révélées par des publications consacrées aux niveaux tardo-antiques de Carthage (Fulford 1984), Rome (Whitehouse 1982), Ravenne (Fiumi 1983), Naples (Arthur 1985), Tarragone (TED'A 1989), etc..., ces productions n'avaient fait l'objet d'aucune synthèse jusqu'à une enquête systématique réalisée en Provence et Languedoc (CATHMA 1987). Cette étude, consacrée elle aussi à la fin de l'Antiquité romaine (IV-VIIème s.), a souligné la présence régulière, à côté des céramiques régionales très largement majoritaires et de facture homogène, d'une série de productions plus variées et minoritaires. Se distinguant par les formes des vases, étrangères aux traditions locales, et par l'hétérogénéité des pâtes, ces céramiques ne pouvaient se rattacher aux fabrications régionales et trouvaient par contre d'abondants parallèles dans le bassin méditerranéen.

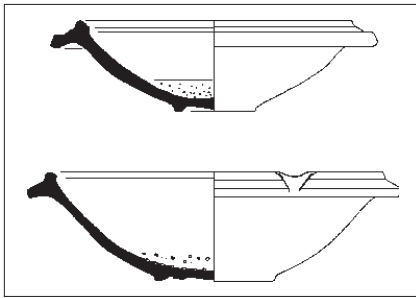
Une typologie a été établie par le groupe CATHMA à partir du matériel provençal et languedocien et de celui déjà publié dans d'autres parties du monde méditerranéen. Elle comprend trente et un types répartis, selon leur pâte et leurs critères morphologiques ou décoratifs, en quatre grands groupes d'origine supposée: italique, africaine, proche-orientale ou indéterminée. Trois familles de vases sont principalement recensés: des cruches (5 types), des mortiers (6 types) et surtout des vases à feu, jattes, marmites et urnes (16 types). Les productions supposées africaines, de loin les plus nombreuses, réunissent les céramiques les plus soignées, approchant parfois la qualité de la

vaisselle fine. Elles livrent 12 types (types 1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 12, 18, 21, 24 et 27). Les productions supposées de Méditerranée orientale, de qualité moyenne, viennent au second plan et concernent 9 types (types 4, 5, 15, 16, 17, 23 et 28A, B, C). Les céramiques attribuées à la péninsule et aux îles italiennes se distinguent —à une exception près— par leur aspect fruste résultant d'une fabrication modelée ou au tour lent. On en connaît 8 types (7, 13, 14, 19, 20, 22, 25 et 26). Enfin, 2 types rares n'ont pu être rattachés à une provenance précise (types 11 et 29).

On ne peut nier les incertitudes pesant encore sur l'origine de ces productions, de sorte qu'il paraît commode de grouper ces diverses céramiques dans une catégorie "commune méditerranéenne". En effet, malgré de premières analyses physico-chimiques, encore partielles, l'attribution des origines reste provisoire. La série dont l'identification semble la plus évidente est celle des vases à pâte rouge ou orangée, dure, évoquant fortement une origine africaine, et l'hypothèse se trouve confortée dans la plupart des cas par l'abondance particulière des pièces de comparaison découvertes à Carthage. L'incertitude demeure cependant, raison pour laquelle il eût été imprudent de rattacher ces productions à la catégorie "africaine de cuisine", dont elles se distinguent de surcroît par des nuances de pâte, par une moindre standardisation des formes et par une typologie spécifique. Seul le type 27 peut être exclu de ce groupe et attribué à l'Africaine de cuisine (AF-CUI CVII-9). Pour les types 13, 14 et 19, l'origine ligurienne, suggérée par la carte de répartition des découvertes et l'étude des productions de l'atelier de Vintimille (Olcese 1992), se trouve confirmée par une série d'analyses de M. Picon (d'Archimbaud, à paraître). Dans d'autres cas, notamment les séries orientales, seules des considérations sur une "ambiance" typo-technologique fondent les attributions géographiques qui restent à confirmer.

Etude régionale de référence pour la céramique commune méditerranéenne tardo-romaine

Provence et Languedoc : CATHMA 1987 et 1992.

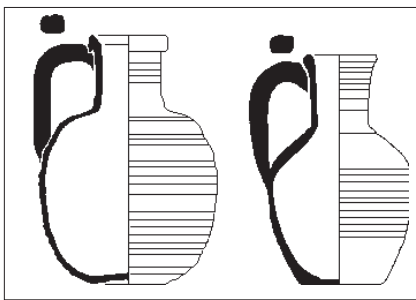


1:5

COM-MEDIT 1

mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 1.
Mortier à collerette; pâte orange à surface blanche. Production d'Afrique du Nord.
Utilisation: préparer-broyer.
Chrono.: 400/500.

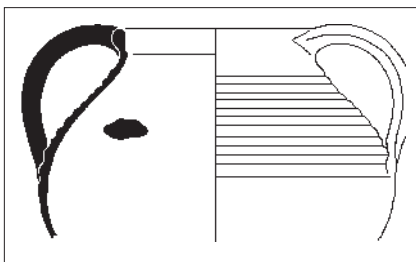


1:5

COM-MEDIT 2

cruche

Class. ref. CATHMA 1987, type 2.
Petite cruche cannelée; pâte chamois à fines inclusions blanches et noires, surface blanche. Production d'Afrique du Nord.
Utilisation: porter.
Chrono.: 400/550.

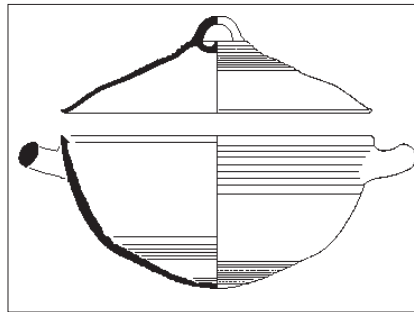


1:5

COM-MEDIT 3

urne à deux anses

Class. ref. CATHMA 1987, type 3.
Pot à cuire; pâte rouge-orangé très cuite, granuleuse à inclusions blanches, surface grise. Production d'Afrique du Nord.
Utilisation: conditionner, porter.
Chrono.: 380/500.

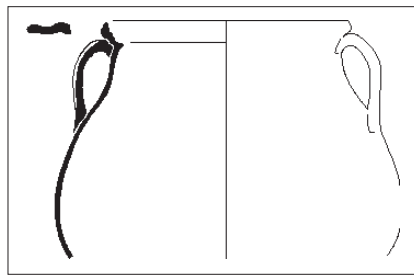


1:6

COM-MEDIT 4

marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 4.
Casserole ou marmite hémisphérique à bord coupé et anses horizontales; pâte généralement orange-roux, dure et sableuse, à surface granuleuse. Production de Méditerranée orientale.
Utilisation: cuire-mijoter.
Chrono.: 400/650.

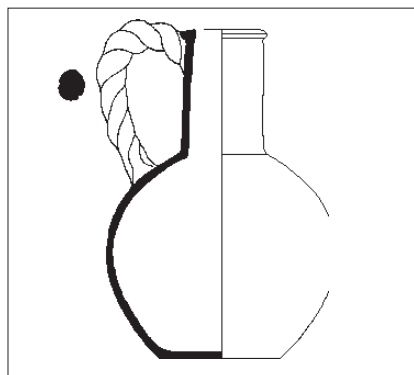


1:5

COM-MEDIT 5

urne à deux anses

Class. ref. CATHMA 1987, type 5.
Urne ou marmite à bord déversé et ressaut interne; pâte marron à gris, feuilletée et micacée, surface grise. Production de Méditerranée orientale.
Utilisation: conditionner, porter.
Chrono.: 450/600.



1:5

COM-MEDIT 6

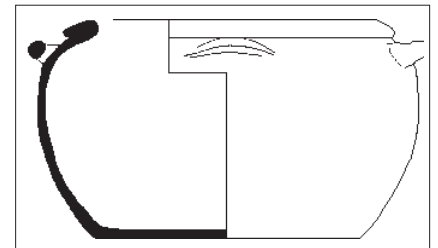
cruche

Class. ref. CATHMA 1987, type 6; Joncheray 1975, pl.III.

Cruche globulaire à col cylindrique étroit, anse torsadée; pâte orange granuleuse à surface blanche. Production d'Afrique du Nord.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/550.

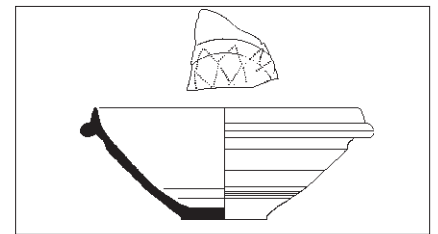


1:5

COM-MEDIT 7

marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 7.
Marmite à panse arrondie et bord rentrant épais; pâte brune grossière, façonnage au tour lent. Production de Sardaigne, Sicile ou Pantelleria.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 400/550.



1:5

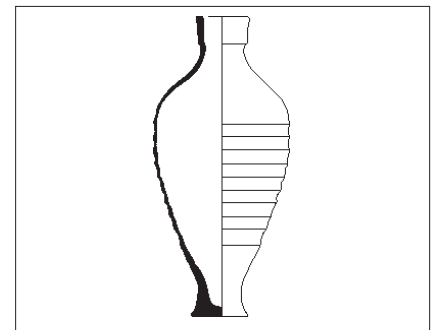
COM-MEDIT 8

mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 8.
Mortier à décor au peigne; pâte chamois granuleuse à surface blanchâtre. Production d'Afrique du Nord.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: 500/600.



1:5

COM-MEDIT 9

unguentarium

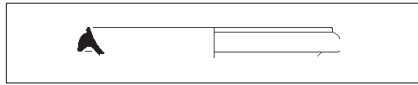
Class. ref. CATHMA 1987, type 9.

Unguentarium ovoïde à panse cannelée; pâte

sableuse beige à brun-rouge, surface beige ou blanche. Production supposée d'Afrique du Nord.

Utilisation: conditionner, verser.

Chrono.: 300/400.



1:5

COM-MEDIT 10

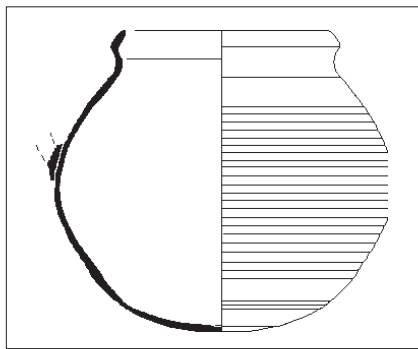
mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 10.

Mortier à bord anguleux; pâte rouge analogue à la claire D, sans engobe mais à surface parfois blanche. Production d'Afrique du Nord.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: 400/600.



1:5

COM-MEDIT 11

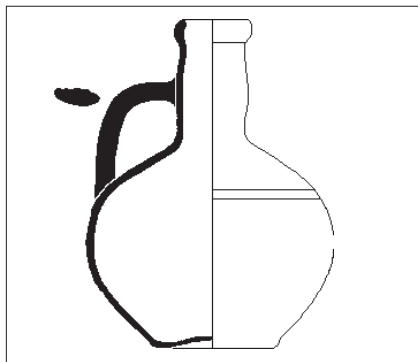
marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 11.

Marmite globulaire cannelée, pâte rouge orangée fine et dure, surface extérieure cendrée. La zone de production est indéterminée mais pourrait être en Méditerranée orientale.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 480/520.



1:5

COM-MEDIT 12

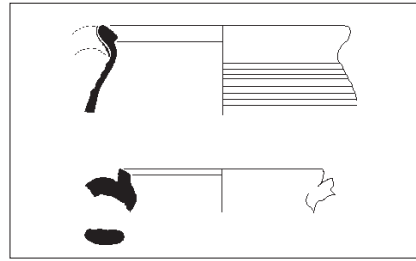
cruche

Class. ref. CATHMA 1987, type 12.

Cruche à panse sphérique et col cylindrique; pâte rouge granuleuse à surface brune rugueuse. Production d'Afrique du Nord.

Utilisation: verser.

Chrono.: 500/550.



1:5

COM-MEDIT 13

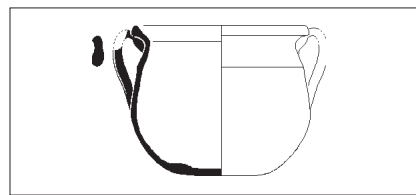
marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 13.

Petite marmite globulaire à pâte orange granuleuse à inclusions blanches, épiderme cendré. Origine ligurienne.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 500/700.



1:5

COM-MEDIT 14

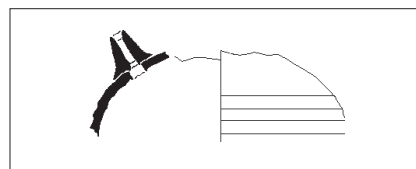
marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 14.

Marmite globulaire à anses, pâte orange granuleuse à inclusions blanches, épiderme noir-ci dans la partie supérieure et sur la lèvre. Origine ligurienne.

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

Chrono.: 500/530.



1:5

COM-MEDIT 15

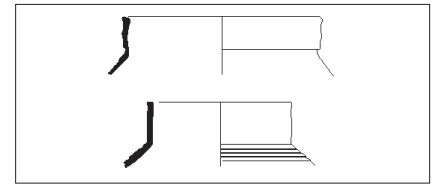
urne

Class. ref. CATHMA 1987, type 15.

Urne à bec tubulaire; pâte orange ou beige, granuleuse à inclusions noires, blanches et de mica, épiderme extérieur brun-gris. Production de Méditerranée orientale.

Utilisation: conditionner, verser.

Chrono.: 500/700.



1:5

COM-MEDIT 16

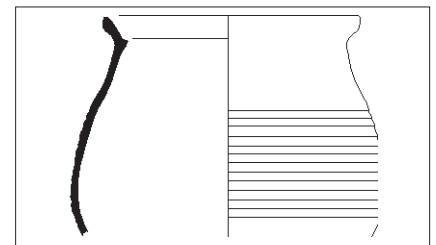
urne

Class. ref. CATHMA 1987, type 16.

Urne ou marmite à col cylindrique; pâte beige-orangée feuilletée, surface grise. Production probable de Méditerranée orientale.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 400/700.



1:5

COM-MEDIT 17

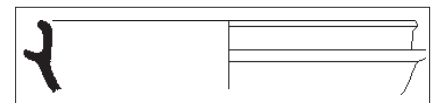
urne

Class. ref. CATHMA 1987, type 17.

Pot globulaire cannelé à lèvre déversée; pâte identique à celle du type 5: marron à gris, feuilletée, tendre à inclusions de mica. Origine probable: Méditerranée orientale.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 380/430.



1:5

COM-MEDIT 19

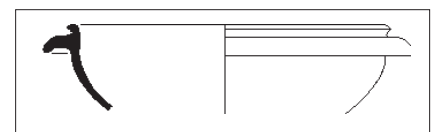
mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 19.

Mortier à collerette redressée; pâte granuleuse beige-orangée à inclusions de quartz. Production probable en Ligurie.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: 500/600.



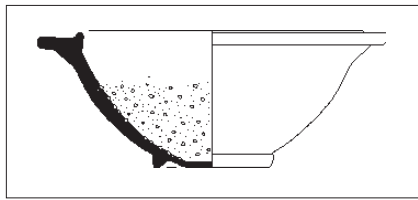
1:5

COM-MEDIT 20

mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 20.

Mortier à pâte orange et glaçure plombifère interne. Provenance probable: Italie du nord.
Utilisation: préparer-broyer.
Chrono.: 400/600.

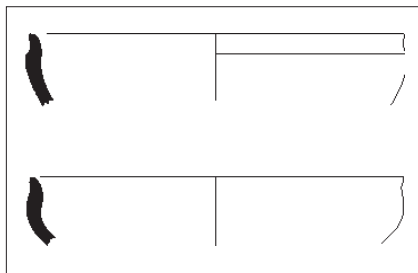


1:5

COM-MEDIT 21

mortier

Class. ref. CATHMA 1987, type 21.
Mortier à collerette; pâte orange granuleuse, dure, surface blanche. Production d'Afrique du Nord.
Utilisation: préparer-broyer.
Chrono.: 400/600.

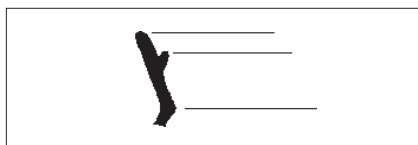


1:5

COM-MEDIT 22

jatte

Class. ref. CATHMA 1987, type 22.
Jatte à profil en S façonnée au tour lent; pâte brun foncé à gris, granuleuse, inclusions de mica et grains blancs, surface extérieure lissée. Production discutée: Italie du Sud ou région d'Alicante?
Utilisation: cuire-au-four, servir.
Chrono.: 500/600.

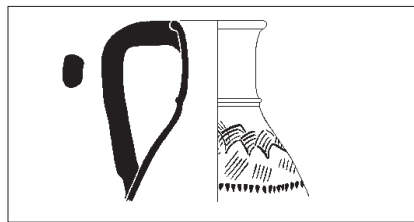


1:3

COM-MEDIT 23

marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 23.
Marmite globulaire à col tronconique et ergot interne; pâte brun-clair à grosses inclusions blanches, surface noirâtre granuleuse. Origine supposée en Méditerranée orientale.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 580/750.

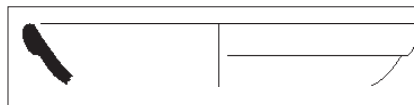


1:5

COM-MEDIT 24

cruche

Class. ref. CATHMA 1987, type 24.
Cruche ovoïde à col haut; pâte orange granuleuse et dure, surface blanche, décor au peigne sur l'épaule. Production d'Afrique du Nord.
Utilisation: verser.
Chrono.: 400/600.

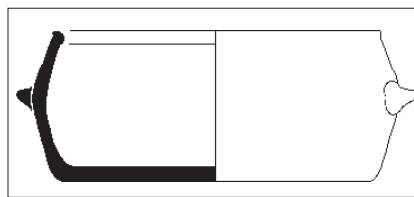


1:6

COM-MEDIT 25

plat

Class. ref. CATHMA 1987, type 25.
Plat modelé à bord épaissi; pâte brune granuleuse à grains de quartz, avec parfois des paillettes de mica, épiderme lissé. Origine discutée: Italie du Sud ou île de Pantelleria?
Utilisation: cuire-au-four, préparer-mélanger.
Chrono.: 400/450.

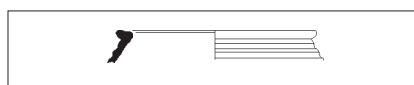


1:5

COM-MEDIT 26

marmite

Class. ref. CATHMA 1987, type 26.
Marmite modelée ou façonnée au tour lent, à bord en bourrelet; pâte granuleuse brune à gris, épiderme lissé, noirci par le feu. Origine discutée: Italie du Sud ou région d'Alicante?
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-bouillir.
Chrono.: 400/520.



1:5

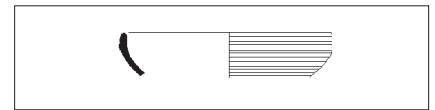
COM-MEDIT 28A

urne

Class. ref. CATHMA 1987, type 28, forme A.

Urne à panse globulaire cannelée et col tronconique; pâte orange-roux dure à fines inclusions blanches, surface granuleuse d'aspect cendré. Origine supposée: Méditerranée orientale.

Utilisation: conditionner.
Chrono.: 600/650.



1:5

COM-MEDIT 28B

coupelle

Class. ref. CATHMA 1987, type 28, forme B.
Coupelle hémisphérique à panse cannelée; pâte et origine: voir le type 28A.
Utilisation: manger, boire.
Chrono.: 600/650.



1:5

COM-MEDIT 28C

pichet

Class. ref. CATHMA 1987, type 28, forme C.
Pichet ovoïde à bord divergent; une anse verticale attachée au bord; pâte et origine: voir le type 28A.
Utilisation: verser.
Chrono.: 600/650.



1:5

COM-MEDIT 29

urne à deux anses

Class. ref. CATHMA 1987, type 29.
Urne ou marmite globulaire striée à bord en bandeau et anses sur l'épaule; pâte rouge brique à fines inclusions blanches, dure, surface cendrée granuleuse. Origine envisagée: Méditerranée orientale.
Utilisation: conditionner, porter.
Chrono.: 400/600.