

Céramique non tournée d'époque romaine en Provence

[Claude Raynaud]

Nino Lamboglia avait, le premier, identifié à Vintimille une céramique culinaire modelée d'époque romaine, bien attestée entre les années 70 et 140 de n.è. (Lamboglia 1950, 204). Depuis, l'intensification des fouilles a permis de suivre la diffusion de cette vaisselle dans une large partie du littoral provençal, entre Martigues (Bouches-du-Rhône) et Vintimille, avec une densité singulière dans la région de Fréjus (Var). Présente à "Fréjus, dès les années 20/30 de notre ère, son déclin paraît sensible, un siècle plus tard, à partir du début du IIe s. Certains faits portent à croire que durant les IIIe et IVe s., de façon sporadique, on reprend, avec la même technique, la fabrication de formes apparentées." (Rivet 1982, 245). Par contre, elle demeure inconnue jusqu'à présent sur la rive droite du Rhône. Sans que l'on puisse pour l'heure identifier le ou les sites producteurs, on serait tenté de localiser l'épicentre de cette fabrication près du littoral varois, en raison de son abondance autour de et à Fréjus.

Le mobilier de ce site, particulièrement abondant et bien situé dans 11 contextes stratifiés, a servi de référence pour l'établissement d'une typologie et d'un essai de chronologie (Rivet 1982), confirmés par d'autres études (Berato 1982 et 1991). Nous empruntons à Rivet 1982 la définition et la classification de cette production:

"L'argile, après cuisson, a pris des teintes orange, brun ou noir. Les variations de la couleur peuvent être considérables d'un vase à l'autre, ainsi que sur un même vase, selon que l'on observe un fragment épais (le bord d'une urne, par exemple) ou mince (la panse de cette urne); si la tranche est mince, sa pâte est, généralement, noire ou gris-foncé; si elle est épaisse, l'extérieur est noir et l'âme brun-rouge ou brun clair. On note cependant un phénomène qui paraît bien être une constante pour ces pièces à coloration variable: la lèvre et l'extrémité des préhensions montrent une surface noircie. Il existe aussi des

séries entières dont la coloration est uniformément brun rouge ou orange, ou au contraire noirâtre.

Le dégraissant, assez gros, est irrégulier et renferme une forte quantité de paillettes micacées à reflets argentés, rarement dorés. La présence de ce mica est un caractère distinctif fondamental de cette vaisselle. L'aspect visuel et tactile de la pâte est toujours friable et sableux.

La cuisson est effectuée selon un procédé simple et primitif du mode B de M. Picon qui n'apporte qu'une faible imperméabilité aux parois. La pâte est dure. Après cuisson, des altérations de la couleur dues à l'utilisation sont à considérer, en particulier le noircissement de la surface extérieure par le feu.

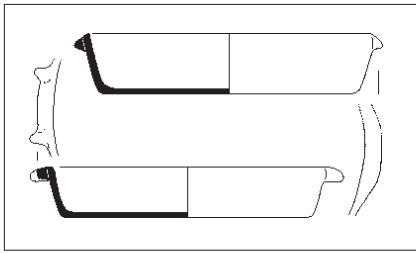
Il s'agit de vases modelés dont la minceur des parois, en tout cas pour les urnes, étonne (usage d'un tour lent?). Sans exception, ou peu s'en faut, la surface intérieure et le bord du vase sont polis ou lissés sommairement à la spatule; à l'extérieur, la surface est rugueuse et montre des irrégularités granuleuses en rapport avec la qualité, non homogène, du dégraissant. Là encore, la bipartition entre surfaces lissées et surfaces rugueuses est un critère de reconnaissance de cette vaisselle."

Dans de nombreux cas, un seul *terminus ante* ou *post quem*, est connu pour la production des vases. L'autre terme est alors proposé de façon arbitraire, en dates rondes, généralement un siècle avant ou après la datation connue, et reste à préciser par des recherches ultérieures.

Etudes régionales de référence pour la céramique non tournée d'époque romaine en Provence

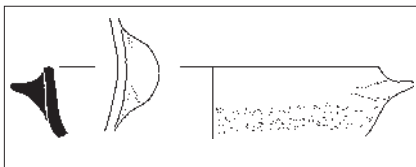
Provence: Rivet 1982; Bérato 1982; 1986; 1991; Bérard 1961; 1980; Boyer 1959; Brun 1982.

Ligurie: Lamboglia 1950.



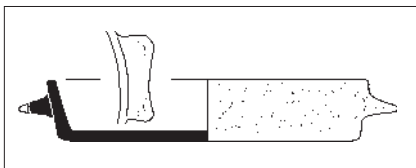
CNT-ROP 1

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 1.
Plat tronconique à lèvre aplatie et deux oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 20/100.



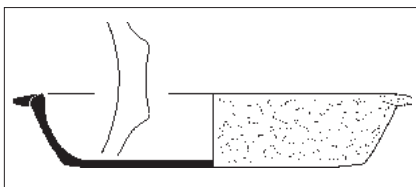
CNT-ROP 2

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 2.
Plat à panse arrondie, à lèvre ronde, muni de deux oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-au-four, cuire-mijoter.
Chrono.: 25/100.



CNT-ROP 3

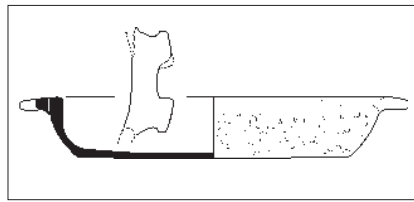
plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 3.
Plat tronconique à lèvre aplatie et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 25/100.



CNT-ROP 4

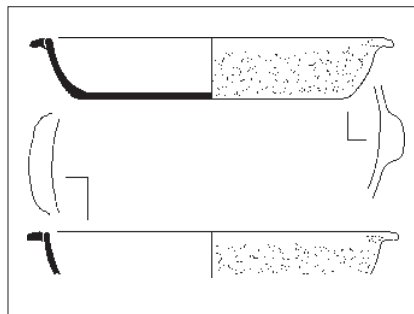
plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 4.

Plat tronconique, lèvre épaissie en biseau ou arrondie, oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 20/100.



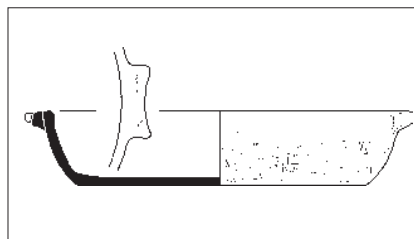
CNT-ROP 5

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 5.
Plat à panse arrondie, lèvre aplatie et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 20/100.



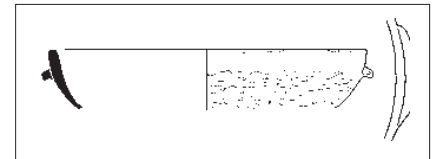
CNT-ROP 6

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 6.
Plat à panse arrondie et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 25/50.



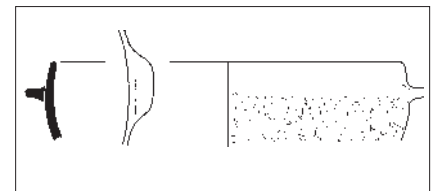
CNT-ROP 7

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 7.
Plat à panse arrondie et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 30/50.



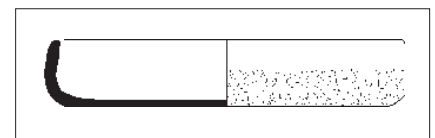
CNT-ROP 8

jatte
Class. ref. Rivet 1982, forme 8.
Jatte à panse arrondie, lèvre arrondie et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 30/50.



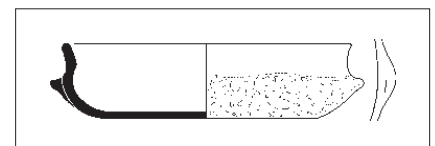
CNT-ROP 9

marmite
Class. ref. Rivet 1982, forme 9.
Marmite basse à panse arrondie, lèvre mince et oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-mijoter, cuire-au-four.
Chrono.: 30/50.



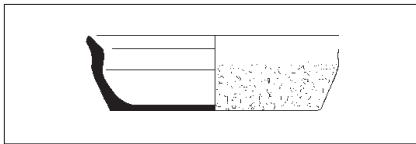
CNT-ROP 10

plat
Class. ref. Rivet 1982, forme 10.
Plat à ouverture rétrécie et base arrondie; fond plat.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 20/50.



CNT-ROP 11

jatte
Class. ref. Rivet 1982, forme 11.
Jatte à panse carénée et bord évasé, portant deux oreilles de préhension.
Utilisation: cuire-frîre, cuire-au-four.
Chrono.: 30/100.



1:6

CNT-ROP 12

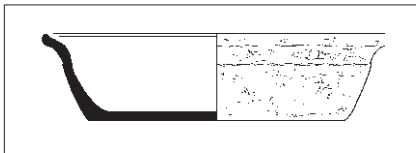
jatte

Class. ref. Rivet 1982, forme 12.

Jatte à panse carénée et à bord évasé; fond plat.

Utilisation: cuire-au-four.

Chrono.: 150/250.



1:6

CNT-ROP 13

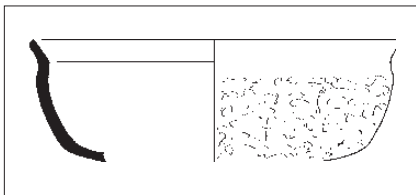
jatte

Class. ref. Rivet 1982, forme 13.

Jatte tronconique à bord incurvé; lèvres épaissies ou arrondies; fond plat.

Utilisation: cuire-au-four.

Chrono.: 250/300.



1:5

CNT-ROP 14

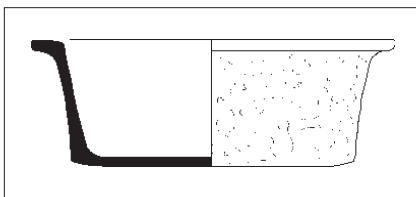
marmite

Class. ref. Rivet 1982, forme 14.

Marmite profonde à panse arrondie et bord divergent.

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

Chrono.: 330/370.



1:5

CNT-ROP 15

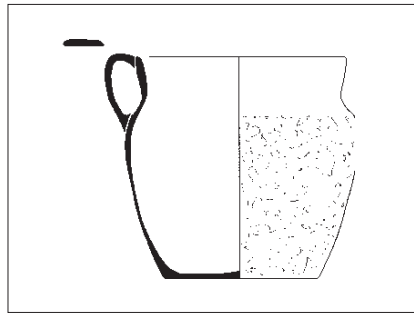
marmite

Class. ref. Rivet 1982, forme 15.

Marmite cylindrique à bord à marli horizontal.

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

Chrono.: 100/120.



1:5

CNT-ROP 17

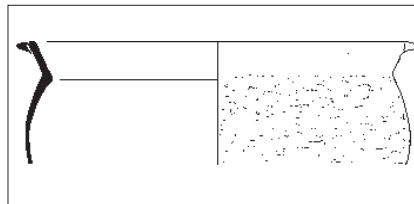
urne à une anse

Class. ref. Rivet 1982, forme 17. Cf. Pollino 1987, 45.

Urne à panse ovoïde et col évasé; lèvres arrondies; anse unique.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 30/100.



1:5

CNT-ROP 18

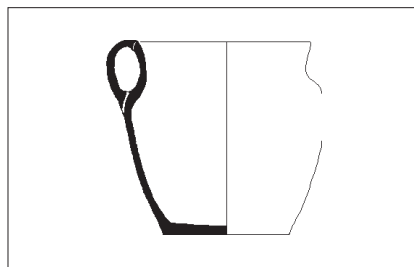
urne

Class. ref. Rivet 1982, forme 18.

Urne à panse globulaire; col évasé; lèvres arrondies; deux oreilles de préhension sur le bord.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: 40/100.



1:5

CNT-ROP 19

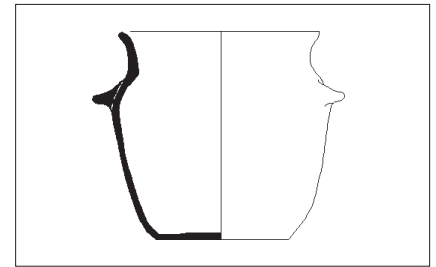
urne à une anse

Class. ref. Rivet 1982, forme 19b. Cf. Pollino 1987, 45.

Urne à panse globulaire et col évasé à lèvres arrondies, munie d'une anse.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 20/50.



1:5

CNT-ROP 20

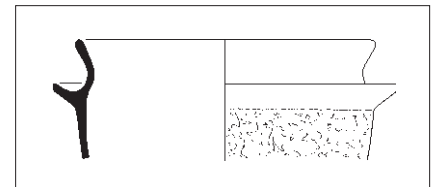
urne

Class. ref. Rivet 1982, forme 20. Cf. Pollino 1987, 45.

Urne à panse sphérique ou globulaire; col évasé à lèvres arrondies; munie d'oreilles de préhension simples (var.a), ou d'oreilles à double tenon (var.b/c).

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 30/100.



1:5

CNT-ROP 21

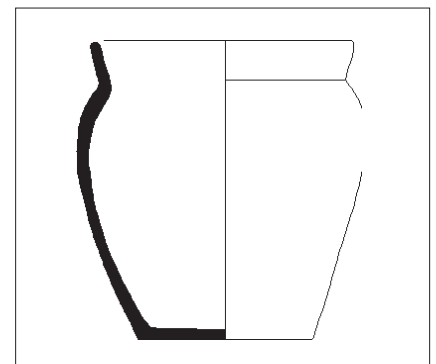
urne

Class. ref. Rivet 1982, forme 21.

Urne à panse large; col évasé à lèvres arrondies; large collerette sur l'épaule.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 40/100.



1:5

CNT-ROP 22

urne

Cf. Pollino 1987, 45.

Urne à panse ovoïde; col évasé à lèvres arrondies; sans anses.

Utilisation: cuire-bouillir, conditionner.

Chrono.: 40/100.