

## Céramique commune grecque

[Michel Bats]

Cette catégorie se limite à la céramique de cuisine, soit de préparation du type mortier ou jatte, soit de cuisson à pâte réfractaire, que les Anglais nomment “coarse ware”, et ne s'intéresse donc pas à toutes les formes fermées (notamment les cruches) à pâte épurée. “Grecque” est pris ici au sens culturel, concerne une communauté de consommation et ne préjuge pas des lieux de production précis. Aucun atelier n'a encore été identifié, ou du moins publié, en dehors d'un dépotoir de four retrouvé à Tunis (Fantar 1972). Il est possible que chaque cité grecque ait eu sa propre production, mais la céramique culinaire tournée doit posséder des qualités de résistance thermique qui en font une série très spécialisée, susceptible d'être exportée au même titre que d'autres catégories plus “nobles”; les argiles sont diverses, en général brun rouge à rouge, parfois gris à brun gris, avec un dégraissant varié, les parois souvent minces.

L'enquête montre que la batterie de cuisine grecque s'organise autour de quelques formes qui avec des variantes locales se retrouvent dans toutes les cités grecques (Sparkes 1962; Bats 1988). Pour la préparation et le mélange des aliments, ces formes comprennent des mortiers, pour broyer les fines herbes et préparer les assaisonnements, récipients bas à parois épaisses résistantes; et des jattes profondes pour préparer les pâtes et les mélanges à base de céréales. Pour la cuisson, les formes peuvent se regrouper sous quatre rubriques principales:

- la *chytra*, pot haut à panse arrondie plus ou moins allongée se resserrant au niveau de l'embouchure, sans col ou à col court, fond bombé et une ou deux anses verticales, forme traditionnelle depuis l'Age du Bronze; vase à bouillir.

- la *caccabé*, marmite trapue à panse arrondie, fond bombé et large ouverture munie d'un bord à lèvre en gouttière ou redressé à la verticale, avec un ressaut interne destiné à recevoir un couvercle et, parfois, d'un dégorgeoir au sommet de la panse, normalement pourvue de deux anses; forme apparue

dans la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. et vraisemblablement empruntée, avec son nom, à la culture phénicienne; vase à bouillir et à mijoter.

- la *lopas*, faitout bas à fond bombé et flancs arrondis ou carénés, largement ouvert avec un bord à lèvre en gouttière ou à ressaut interne destiné à recevoir un couvercle, normalement pourvu de deux anses; les plus anciens exemplaires sont dans l'épave Lequin 1A datée vers 510 (Long 1992), mais la forme ne semble courante à Athènes qu'à partir du milieu du Ve s. (Sparkes 1970); vase à mijoter, spécialement le poisson.

- le *tagénon*, poêle à fond plat ou légèrement bombé munie d'une anse ou d'un manche rond, parfois de deux anses plaquées; apparue dans la deuxième moitié du Ve s.; récipient à frire.

Il convient d'ajouter comme complément à ces vases les couvercles adaptables aux différents récipients en fonction de leur taille.

Régionalement, la diffusion de ces formes est limitée d'une part à Marseille et ses colonies (Bats 1988), Ampurias (Sanmartí 1986 et 1986A) et Roses (Martin 1979A), d'autre part à des sites indigènes proches de Marseille (Teste Nègre: Gantès 1977) ou en relation étroites avec elle (Espeyran: Barruol 1978; Lattes: Py 1990A). Dans ces derniers cas, elles sont toujours largement minoritaires face aux formes non tournées et elles peuvent signaler aussi bien la présence réelle de familles grecques qu'une appropriation culturelle.

### *Etudes régionales de référence pour la céramique commune grecque*

*Provence* : Gantès 1977 ; Bats 1988; Charlin 1978; Long 1992.

*Languedoc oriental* : Barruol 1978; Py 1990A..

*Languedoc occidental* : Solier 1963

*Catalogne*: Martin 1979A; Sanmartí 1986; 1986A.

## COM-GRE 1

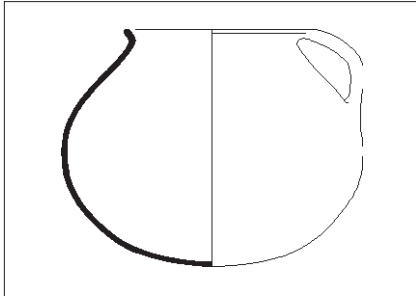
*chytra*

• Série.

Tous types de chytra: diamètre à l'ouverture égal ou inférieur à trois quart de la hauteur; fond bombé.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -600/-1.



1:5

## COM-GRE 1a

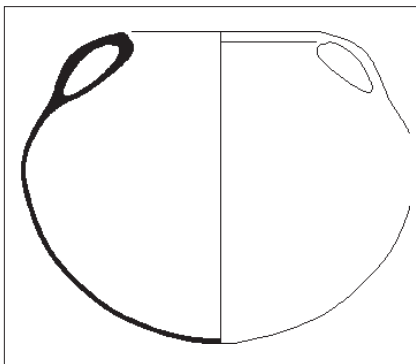
*chytra*

Cf. Sparkes 1970, n°1932: "chytra common type"; Boardman 1966, fig.66; Jehasse 1973, pl.139, n°453; Peignard 1992, n°75E61; Long 1992, n°15.

Vase fermé à panse globulaire; bord continu évasé, muni d'une anse verticale.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -600/-200.



1:6

## COM-GRE 1a1

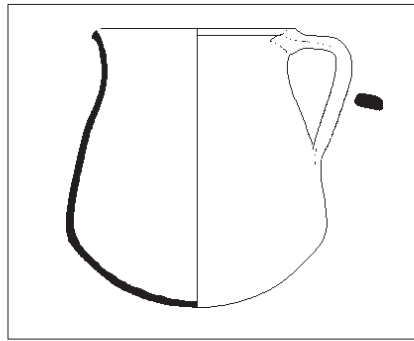
*chytra*

Cf. Sparkes 1970, n°1928.

Variante de la forme précédente, à deux anses verticales opposées.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -600/-200.



1:5

## COM-GRE 1b

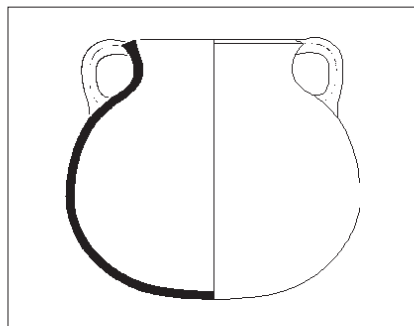
*chytra*

Cf. Peignard 1992, n°74E109; 87E26.

Panse allongée; bord continu évasé muni d'une anse verticale.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -200/-1.



1:5

## COM-GRE 1c

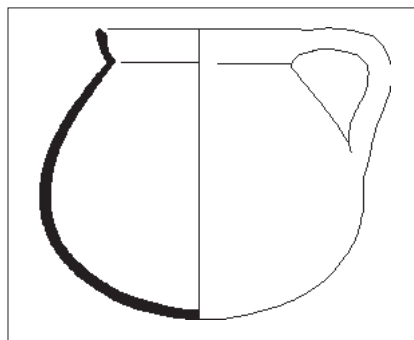
*chytra*

Cf. Sparkes 1970, n°1946.

Panse arrondie ou allongée; bord continu évasé; avec ou sans col marqué; deux anses verticales opposées.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -600/-200.



1:5

## COM-GRE 1d

*chytra*

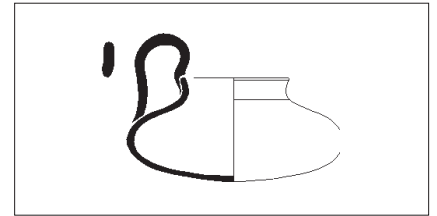
Equiv. Edwards 1975, n°651, Chytra II. Cf. Pei-

gnard 1992, n°75E97.

Panse arrondie ou allongée; bord vertical à ressaut interne muni d'une anse verticale.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -200/-1.



1:5

## COM-GRE 1e

*chytra*

Cf. Long 1992, fig. 38, n°17.

Panse arrondie surbaissée; bord vertical; anse verticale surmontant le bord; fond bombé.

Utilisation: cuire-bouillir.

Chrono.: -525/-475.

## COM-GRE 2

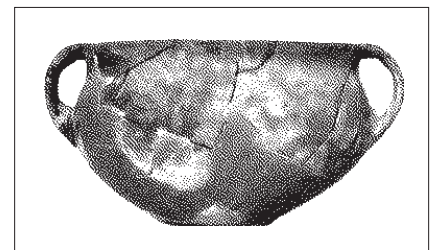
*caccabé*

• Série.

Tous types de caccabé: diamètre à l'ouverture supérieur aux 3/4 de la hauteur et inférieur à deux fois celle-ci; fond bombé.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -550/-25.



1:5

## COM-GRE 2a

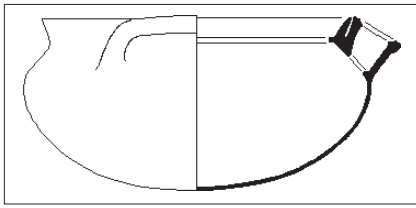
*caccabé*

Cf. Sparkes 1970, n°1942, "chytra wide-mouthed".

Marmite à large ouverture, avec un bord en gouttière ou vertical à ressaut interne destiné à recevoir un couvercle; deux anses verticales opposées.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -550/-475.



1:6

COM-GRE 2b

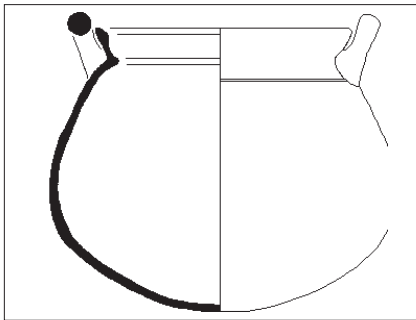
*caccabé*

Cf. Sparkes 1970, n°1947: "chytra wide mouthed and lidded".

Marmite à bord en gouttière ou vertical à ressaut interne; deux anses horizontales opposées, et dégorgeoir au sommet de l'épaule.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -525/-400.



1:6

COM-GRE 2c1

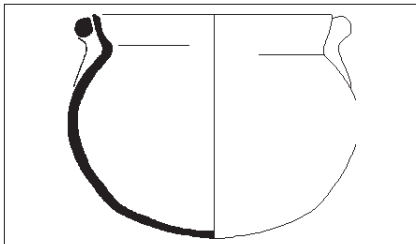
*caccabé*

Cf. Edwards 1975, n°656: "stew-pot"; Py 1990A, fig.2-11, n° 9 à 11.

Marmite à bord en gouttière; deux anses horizontales relevées décollées de la lèvre.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -350/-25.



1:5

COM-GRE 2c2

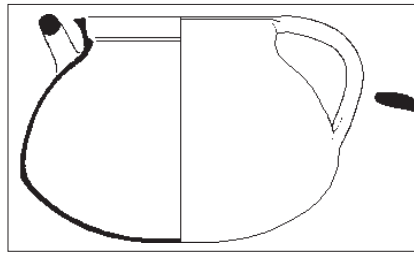
*caccabé*

Cf. Bats 1988, n°1145; Peignard 1992, n°87E32; Charlin 1978, fig.21,18; Gantès 1977, pl.19, 3-4.

Variante de la forme précédente, munie de deux anses plaquées contre le bord, ne dépassant pas la lèvre.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -350/-25.



1:6

COM-GRE 2d

*caccabé*

Cf. Peignard 1992, n°74E180, 87E34; Edwards 1975, n°657-658, "stew-pot"; Sparkes 1970, n°1957.

Marmite à bord en gouttière ou vertical à ressaut interne; une anse verticale et une ou deux anses horizontales relevées.

Utilisation: cuire-bouillir, cuire-mijoter.

Chrono.: -300/-25.

COM-GRE 3

*lopas*

- Série.

Tous types de lopas: faitout à large ouverture; bord en gouttière interne destinée à recevoir un couvercle; diamètre à l'ouverture compris entre deux et quatre fois la hauteur.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -450/-50.



1:5

COM-GRE 3a1

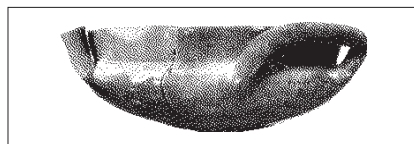
*lopas*

Cf. Long 1992, fig.38, n°18 et 19.

Fond bombé et flancs arrondis; deux anses horizontales relevées; bord vertical dans le prolongement de la vasque.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -525/-450.



1:5

COM-GRE 3a2

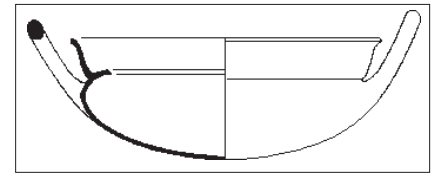
*lopas*

Cf. Sparkes 1970, n°1960.

Fond bombé et flancs arrondis; deux anses horizontales relevées; panse à profil tendu; bord vertical et dégorgeoir latéral.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -450/-400.



1:5

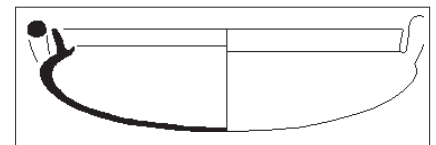
COM-GRE 3a3

*lopas*

Cf. Sparkes 1970, n°1962; Edwards 1975, n°676. Fond bombé et flancs arrondis; deux anses horizontales relevées; panse à profil tendu; bord à profil ondulé.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -425/-350.



1:5

COM-GRE 3a4

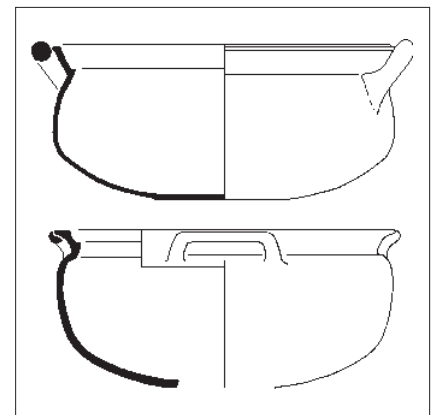
*lopas*

Cf. Edwards 1975, pl.29; Solier 1963, pl.II,5.

Fond bombé et flancs arrondis; deux anses horizontales relevées; panse basse à profil tendu; lèvre courte rectiligne.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -425/-200.



1:6

COM-GRE 3a5

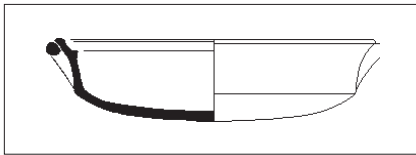
*lopas*

Cf. Peignard 1992, pl.XVIII-XX; Barra 1992, pl.77, n°248; Barroul 1978, fig.30,25.

Fond bombé et flancs arrondis; deux anses horizontales relevées; panse à profil ventru; lèvre rectiligne inclinée.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -350/-100.



1:5

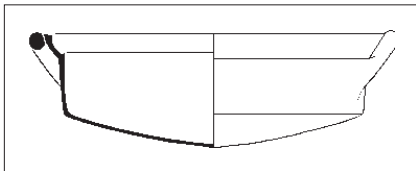
**COM-GRE 3b1***lopas*

Cf. Bats 1988, n°1128; Arribas 1987, 518, fig.4; Barra 1992, pl.76,235.

Faitout à fond bombé et panse carénée; anses horizontales plaquées; bord légèrement évasé à lèvre à double ressaut interne.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -375/-200.



1:5

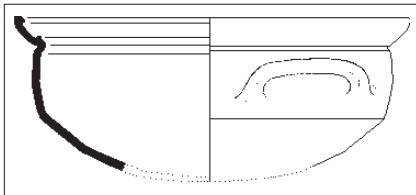
**COM-GRE 3b2***lopas*

Cf. Peignard 1992, pl.XXI-XXIII.

Fond bombé et panse carénée; anses horizontales plaquées; flanc vertical rectiligne; bord en gouttière.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -250/-50.



1:10

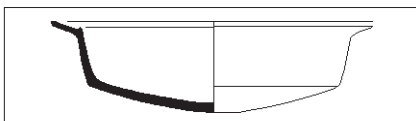
**COM-GRE 3b3***lopas*

Cf. Lamboglia 1950, fig.49.

Bord à gouttière interne; panse à profil convexe et à carène haute.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -100/-1.



1:5

**COM-GRE 3c1***lopas*

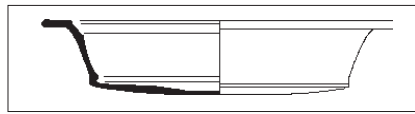
Cf. Thompson 1934; Edwards 1975, n°683-685; Peignard 1992, pl.XXIV. Production attique.

Fond bombé et panse carénée; flancs évasés;

bord à lèvre rabattue à l'horizontale en arrière d'un léger ressaut.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -125/-50.



1:6

**COM-GRE 3c2***lopas*

Equiv. Hayes 1972, forme 191-1. Production d'Afrique du nord.

Fond bombé et panse carénée; flancs évasés; bord à double ressaut et lèvre rabattue à l'horizontale.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -200/-75.



1:5

**COM-GRE 3c3***lopas*

Cf. Charlin 1978, fig.21,7.

Fond légèrement bombé et panse carénée; flancs verticaux; bord à double ressaut et lèvre oblique.

Utilisation: cuire-mijoter.

Chrono.: -100/-50.

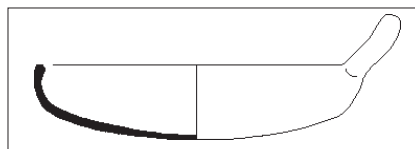
**COM-GRE 4***poêle*

• Série.

Tous types de poêle (teganon) à fond plat ou légèrement concave.

Utilisation: cuire-frir.

Chrono.: -450/-1.



1:5

**COM-GRE 4a***poêle*

Cf. Edwards 1975, n°686: "saucepan"; Sparkes 1970, n°1973-1976.

Bord convergent, panse arrondie; fond bombé; élément de préhension constitué par une anse verticale.

Utilisation: cuire-frir.

Chrono.: -450/-150.



1:8

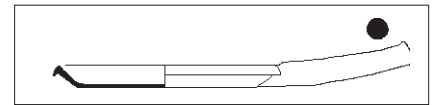
**COM-GRE 4b***poêle*

Cf. Edwards 1975, n°700: "frying pan"; Cf. Barra 1992, pl.76,237.

Bord convergent, panse arrondie; fond bombé; élément de préhension constitué par un manche.

Utilisation: cuire-frir.

Chrono.: -300/-1.



1:8

**COM-GRE 4c***poêle*

Cf. Barra 1989A, pl.37, n°323-324.

Variante à bord évasé; lèvre épaissie ou tombante; fond plat; élément de préhension constitué par un manche.

Utilisation: cuire-frir.

Chrono.: -300/-1.



1:8

**COM-GRE 4d***poêle*

Cf. Barra 1989A, pl.37, n°322.

Variante de la forme précédente à deux anses horizontales.

Utilisation: cuire-frir.

Chrono.: -300/-1.

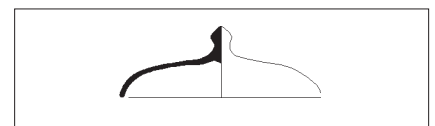
**COM-GRE 5***couvercle*

• Série.

Couvercles à bord simple et flancs droits ou convexes.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -600/-1.



1:5

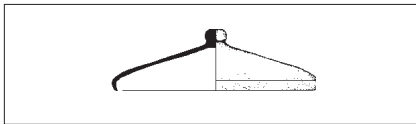
**COM-GRE 5a1***couvercle*

Cf. Edwards 1975, n°688-689.

Bouton plein rapporté, biconique et pointu.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -600/-350.



1:5

COM-GRE 5a2

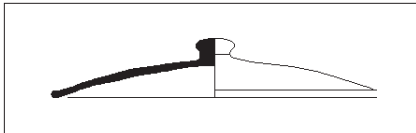
*couvercle*

Cf. Long 1992, fig. 38, n°21.

Variante de la forme précédente à bord convergent et bouton plein arrondi.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -525/-475.



1:5

COM-GRE 5a3

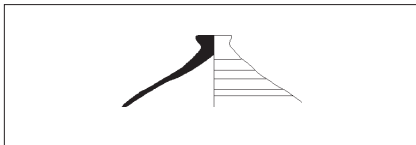
*couvercle*

Cf. Peignard 1992, n° 74E83; Edwards 1975, n°694-695.

Bouton plein rapporté, biconique et aplati.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -400/-1.



1:5

COM-GRE 5b

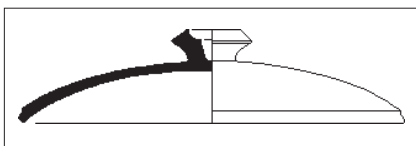
*couvercle*

Cf. Peignard 1992, n°75E167 et pl. XXVI-XXVII.

Bouton plein non rapporté, à sommet horizontal.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -200/-1.



1:5

COM-GRE 5c1

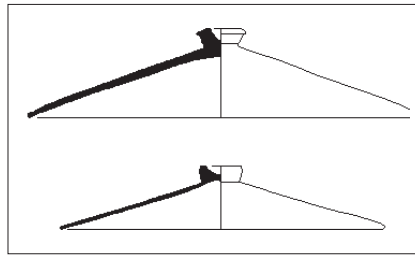
*couvercle*

Cf. Thompson 1934; Edwards 1975, n°696-699; Peignard 1992, pl.XXXI-XXXII.

Bouton creux rapporté; paroi arrondie.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -200/-1.



1:5

COM-GRE 5c2

*couvercle*

Cf. Peignard 1992, n°74E129 et pl. XXVIII-XXX; Gantès 1977, pl.19,1.

Bouton creux rapporté; paroi rectiligne.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: -425/-1.

COM-GRE 6

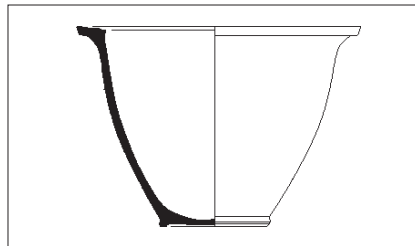
*jatte*

• Série.

Tous types de jatte profonde à fond plat ou annulaire bas, avec ou sans anses horizontales sous le bord ou parfois verticales sur le bord.

Utilisation: préparer-mélanger.

Chrono.: -550/-100.



1:5

COM-GRE 6a

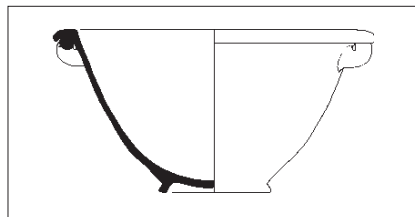
*jatte*

Cf. Robinson 1959; Bats 1988, fig.4, n°25.

Variante à bord à marli horizontal.

Utilisation: préparer-mélanger.

Chrono.: -550/-100.



1:5

COM-GRE 6b

*jatte*

Cf. Edwards 1975, pl.21, n°616.

Variante à bord à lèvres pendantes.

Utilisation: préparer-mélanger.

Chrono.: -550/-100.



1:5

COM-GRE 6c

*jatte*

Cf. Thompson 1934, n°C65 et D67. Voir CL-MAS 611.

Variante à bord évasé et lèvres moulurées.

Utilisation: préparer-mélanger.

Chrono.: -550/-100.

COM-GRE 7

*mortier*

• Série.

Tous types de mortier, en général muni d'un verseur débordant.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -575/-400.



1:8

COM-GRE 7a

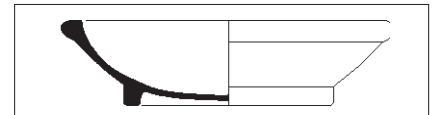
*mortier*

Cf. Sparkes 1970, n°1884; Edwards 1975, n°625.

Bord triangulaire; vasque à profil tendu; fond discoidal.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -575/-500.



1:8

COM-GRE 7b

*mortier*

Cf. Sparkes 1970, n°1891.

Bord arrondi épaissi; vasque à profil tendu; fond annulaire.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -525/-450.



1:8

COM-GRE 7c

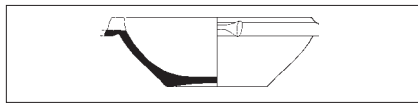
*mortier*

Equiv. Edwards 1975 "mortar I", n°622. Cf. Sparkes 1970, n°1898; Arribas 1987, 515, fig.3,6.

Bord à marli bombé pendant; vasque à profil arrondi; fond discoïdal.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -475/-275.



1:8

**COM-GRE 7d**

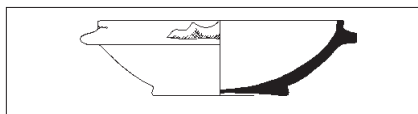
*mortier*

Equiv. Edwards 1975 "mortar I", n°625.

Bord à marli mouluré pendant; vasque à profil arrondi; fond plat ou creux.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -475/-275.



1:8

**COM-GRE 7e**

*mortier*

Equiv. Edwards 1975 "mortar II", n°626-627.

Bord à moulure proéminente; vasque à profil arrondi; fond discoïdal plat ou creux.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -200/-125.



1:8

**COM-GRE 7f**

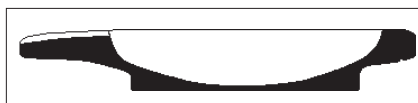
*mortier*

Cf. Sparkes 1970, n°1907; Arribas 1987, 515, fig.3,7.

Bord en bandeau souligné à la base par une gorge; vasque basse à profil arrondi; fond discoïdal.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -450/-350.



1:8

**COM-GRE 7g**

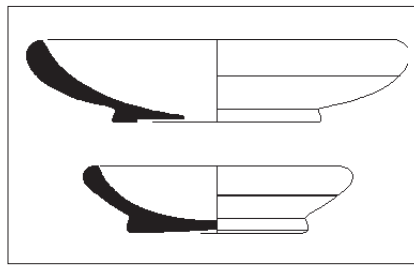
*mortier*

Cf. Sparkes 1970, n°1912; Greco 1989, n°212.

Bord arrondi très épais; vasque presque inexistante, le bord étant quasiment collé au fond; fond discoïdal.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -450/-300.



1:8

**COM-GRE 7h**

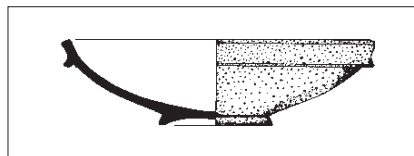
*mortier*

Cf. Long 1992, fig.37, n°1 et 4.

Bord arrondi moins épais que la variante précédente; fond discoïdal ou annulaire bas.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -525/-450.



1:8

**COM-GRE 7i**

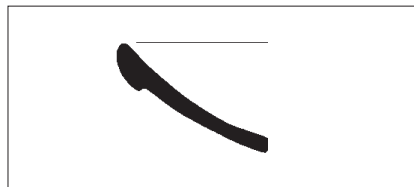
*mortier*

Cf. Long 1992, fig.37, n°3.

Bord en bandeau concave; vasque arrondie; fond annulaire bas.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -525/-450.



1:5

**COM-GRE 7j**

*mortier*

Cf. Long 1992, fig.37, n°5.

Bord en amande; vasque arrondie.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: -525/-450.